

Mohn-Glühweinknödel an Vanillesauce

Zubereitungszeit:

ca. 30-60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch
70 g Gelb-, Rohr- oder Feinkristallzucker
1 Stk. Vanilleschote
150 g Mohn (fein gemahlen)
150 g Apfel oder Birne (fein gerieben)
60 g Butter (weiche)
120 g Toast- oder Weißbrot (entrindetes, klein würfelig geschnittenes)
1 Stk. Ei
2 Stk. Dotter
1 Prise Salz
Zitronen- und Orangenschale (fein gerieben)
Zimt
Minze **(zum garnieren)**

Für den Glühwein:

1 l Rotwein
1/2 Stk. Zimtrinde
6 Stk. Gewürznelken
140 g Zucker
30 ml Zitronensaft
Zitronen- und Orangenschale

Für die Glühweinsauce:

1/2 Packung Vanillepuddingpulver

Vanillesauce:

1/2 Packung Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
3 EL Zucker



Zubereitung:

Für die Mohn-Glühweinknödel Milch mit Zucker, Orangen- und Zitronenschale und Vanilleschote aufkochen, Gewürze zugeben, Mohn einrühren und so lange kochen, bis die Masse kompakt ist und sich vom Topfboden löst.

Apfel oder Birne einmengen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Butter mit Dottern und Ei verrühren und das Brot einmengen.

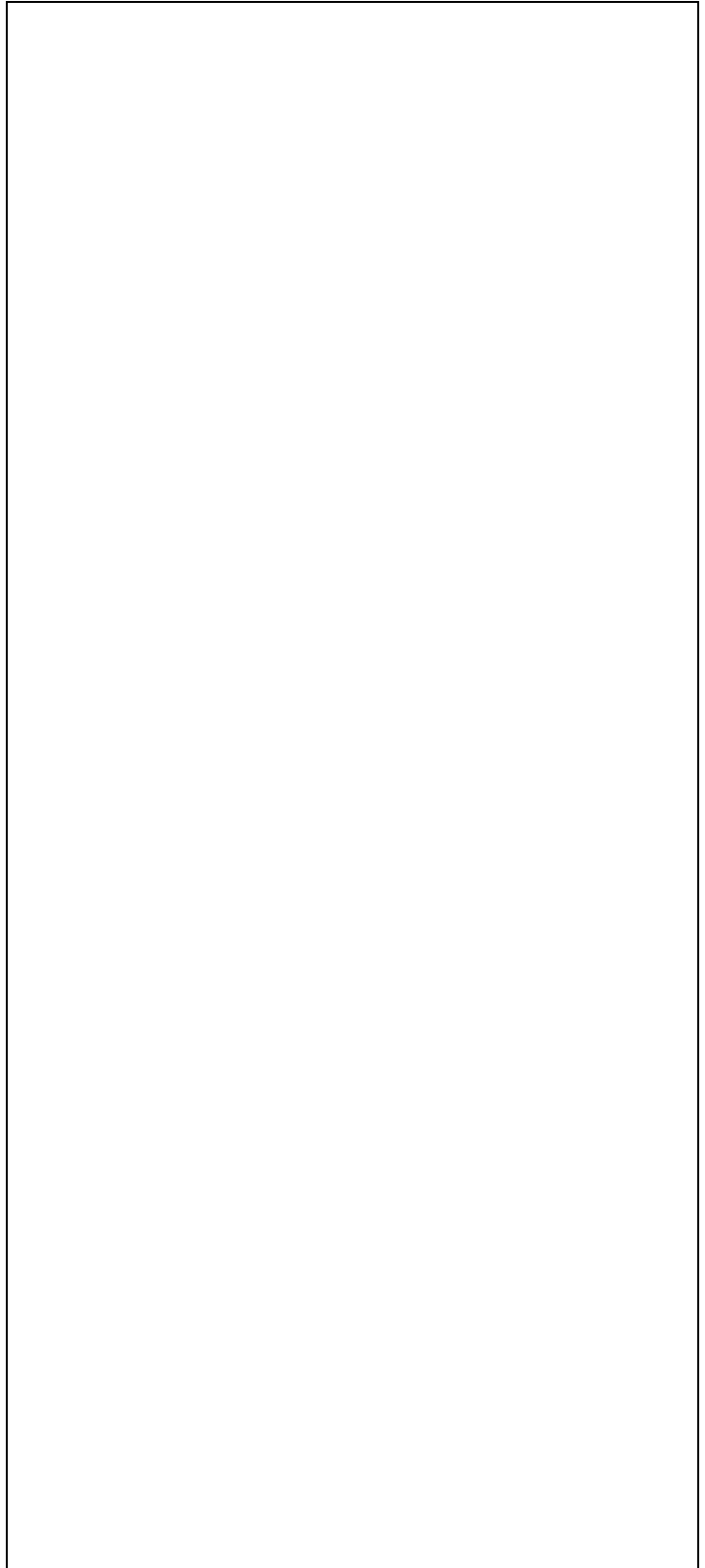
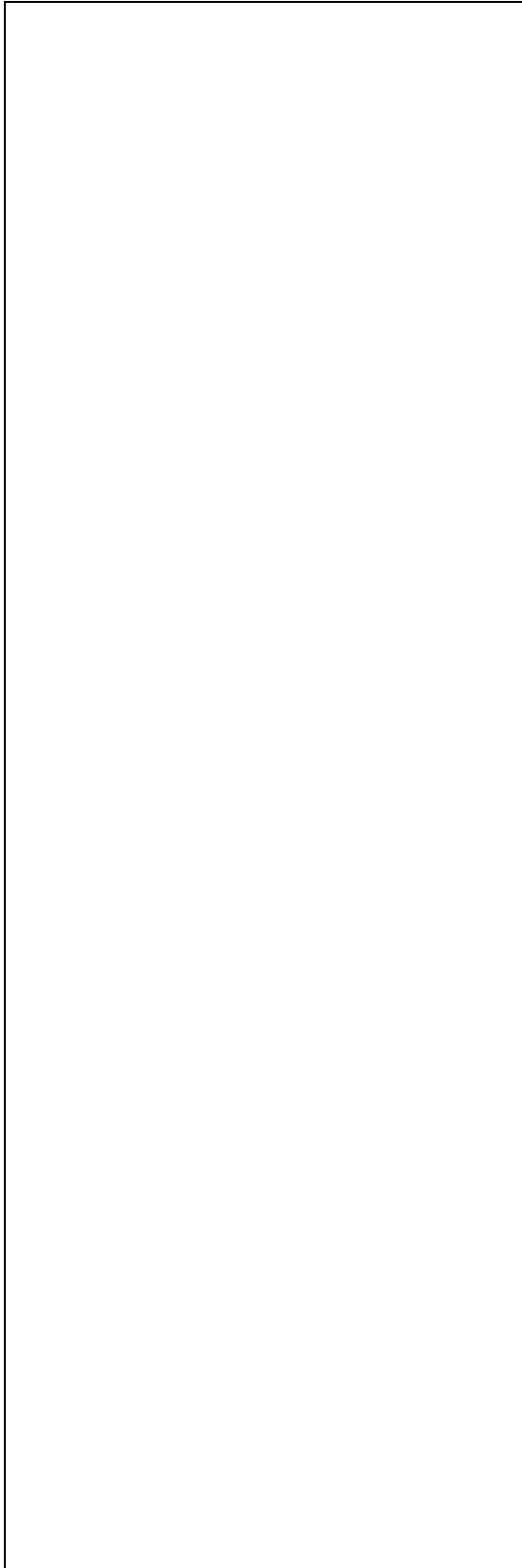
In den Kühlschrank stellen.

Beide Massen gut mischen und mit nassen Händen kleine Knödel formen, Probeknödel kochen, bei Bedarf noch etwas Semmel- oder Briochebrösel zum Festigen der Masse einmengen.

Für den Glühwein alle Zutaten aufkochen, von der Herdstelle nehmen, 10 Minuten ziehen lassen, abseihen, wieder aufkochen, die Knödel einlegen und ca. 10 bis 12 Minuten unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Knödel aus dem Glühwein nehmen und mit Vanille- oder Glühweinsauce servieren.

Für die Glühweinsauce 20 bis 30 g Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Glühwein abrühren, in den kochenden Glühwein einrühren und unter Rühren einkochen bzw. eindicken.

Für die Vanillesauce Puddingpulver lt. Anleitung auf Packung anrühren. Milch aufkochen, Topf vom Herd nehmen und Puddingpulver einrühren. Topf nochmal auf die Herdplatte stellen (Herdplatte ausgeschaltet) und für 1 Min. weiterkochen lassen. Fertig



Weinempfehlung:

Espresso und viel Schnaps, Rum, Whiskey etc.

Kochabend:

7. Dez, 2016 / Elmar K. und Bernd M.