

Topfenknödel mit Beerenröster

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten +2 Std. Ruhezeit

Zutaten für 4 Personen

500 g Topfen
50 g Butter
1 Zitrone
65 g Zucker
20 g Mehl
140 g entrindetes Toastbrot,
gerieben
2 Eier

150 g Semmelbrösel
100 g Butter

Beerenröster

80 ml Rotwein
60 g Zucker
250 g gemischte Beeren
Evtl. Stärkemehl



Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen, geschmolzene Butter einrühren. Toastbrotbrösel und Mehl mischen und mit einer Prise Salz mit Topfen und Zitronensaft verrühren. Eimischung unterrühren und mindestens 2 Stunden kalt stellen (kann auch schon am Vortag gemacht werden).

15 Minuten im Salzwasser kochen. Währenddessen Butter schmelzen und Brösel darin goldgelb rösten. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen und in Butterbrösel wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Beerenröster

Für den Beerenröster 60 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, Beeren zugeben und eventuell mit etwas Stärkemehl binden.

Tipp

Brösel aus entrindetem Toastbrot erzeugt man am besten im Kleinschneider (Cutter).

Weinempfehlung:

Espresso

Kochabend:

6. Apr, 2016 / Harry