



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Topfen
1 Prise	Salz
3 EL	Mehl
3 EL	Grieß
1 Stk.	Ei
0,5 kg	Holunderbeeren
125 ml	Wasser
100 g	Zucker
250 g	Zwetschken
1 Stk.	reife Birne
	Zitronensaft
1 Stange	Zimtrinde
	Gewürznelken
1 EL	Rum (38 %)
0,5 kg	Holunderbeeren

Mein persönlicher Tipp

Auch andere Früchte lassen sich mit diesen Knödeln sehr gut kombinieren. Am besten richtet man sich nach der Jahreszeit.:

Margarete Auer

Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Topfenknödel mit Hollerkoch

Zubereitung

Topfenknödel für 4 Portionen

- Zutaten: 250 g Topfen, 1 Prise Salz, 3 gehäufte EL Mehl, 3 EL Grieß, 1 Ei
- Alle Zutaten miteinander vermengen und ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Aus der Masse Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben.
- Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- Die Knödel herausnehmen und mit leicht gebräuntem Butterbröselgemisch umgeben.

Hollerkoch für 4 Portionen

- Zutaten: ½ kg Holunderbeeren, 1/8 l Wasser, 100 g Zucker, 250 g Zwetschken, 1 Birne, Saft einer halben Zitrone, 1 Zimtstange, einige Gewürznelken, 1 EL Rum
- Holunderbeeren von den Dolden abzupfen (Vorsicht, die Beeren färben sehr intensiv) und waschen.
- Wasser, Zucker, und Gewürze zusammen aufkochen lassen.
- Die Gewürze entfernen.
- Die Zuckerlösung mit den Holunderbeeren, den entkernten, halbierten Zwetschken und der geschälten, klein geschnittenen Birne zum Kochen bringen.
- Auf kleiner Flamme köcheln bis die Birne weich gekocht ist.
- Ab und zu Umrühren. Den Rum und den Zitronensaft hinzufügen. Nochmals, unter Rühren, aufkochen lassen (Dadurch verdunstet der Alkohol).