

# Kochrezept vom Haller Frühling bei

MÖBEL  
**GUNST**



## *Grießknödel mit Erdbeer-Rhabarbersalat*

**Zutaten:** Für 8-12 Personen

### **Für die Grießknödel**

500 ml Milch  
40 g Zucker  
120 g Butter  
160 g Hartweizengrieß  
2 Eier  
2 Pck. Vanillezucker

### **Für den Fruchtsalat**

500 g Rhabarber  
4 EL Zucker  
300 g Erdbeeren  
6 Minzeblättchen  
1 EL Zitronensaft

### **Brösel**

100 g Semmelbrösel  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Zum Bestreuen Puderzucker

Für die Knödel Milch, Zucker, Vanillezucker und Butter aufkochen.

Grieß langsam einrieseln lassen und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze die Masse so lange erhitzen, bis sich eine weiße Schicht am Boden des Topfes bildet.

Grieß auf ein flaches Blech gießen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Eier nacheinander sorgfältig unter die Grießmasse rühren. Masse abgedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen.

### **In der Zwischenzeit**

Rhabarber waschen, putzen und die Stangen in 2 cm breite Stücke schneiden.

Stücke mit Zucker und Vanillezucker im geschlossenen Garbehälter im Dampfgarer bei 100 Grad 3 Minuten garen. Danach erkalten lassen.

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und unter den Rhabarber heben. Die Minzeblättchen in Streifen schneiden, mit dem Zitronensaft unter den Salat heben.

### **Für die Brösel die Zutaten vermischen.**

### **Abschließend**

Die Knödelmasse in 8-12 gleich große Portionen teilen und zu glatten Knödeln formen.

Auf einen gelochten, gefetteten Garbehälter legen und im Dampf bei 100 Grad 6 Minuten garen.

Zum Servieren die Knödel in der Semmelbrösel-Zucker-Mischung wälzen, auf dem Erdbeer-Rhabarber-Salat anrichten und mit Puderzucker bestreuen.