

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 Zimmertemperatur 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-Rhabarbersalat anrichten und mit Puderzucker bestreuen.