

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

125 ml	Milch
50 g	Butter
100 g	Weizenmehl
1 Prise	Zimt, gemahlen
0,5	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
2	Eier
1	Eidotter
150 g	Erdäpfel, gepresst
1 Prise	Staubzucker
2 Pkg.	Vanillezucker
2 Stangen	Rhabarber
50 g	Butter
1 Prise	Zimt, gemahlen
50 g	Staubzucker
2 EL	Rum (60 %)
2 Stangen	Rhabarber
2 EL	Rosinen
60 g	Zucker
125 ml	Wasser
1 EL	Rum (60 %)
1 TL	Maisstärke
100 g	Butter
8 EL	Semmelbrösel
2 EL	geriebene Haselnüsse
2 EL	Kristallzucker
1 Prise	Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Soße kann auch ohne
Rosinen zubereitet werden.



Renate Fichtinger

Seminarbäuerin im Bezirk Zwettl

Süße Erdäpfelknödel mit Rhabarberfülle



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Erdäpfel kochen, schälen, durch die Erdäpfelpresse drücken und auskühlen lassen.
- Milch, Butter und Gewürze aufkochen.
- Mehl in die kochende Flüssigkeit gut einrühren und mit dem Kochlöffel gut abrösten, bis eine dicke Masse entsteht. Eier und Dotter nach und nach in die heiße Masse einrühren. Danach die gepressten Erdäpfel unterheben und zu einem nicht zu weichen Teig verarbeiten.
- Für die Fülle den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zimt, Zucker und etwas Butter anschwitzen und einen Spritzer Rum beigegeben.
- Den Erdäpfelteig zu einem Strang formen und gleichgroße Stücke schneiden. Auf einer bemehlten Fläche flach drücken und etwas Rhabarberfülle drauf geben. Die Knödel verschließen und mit bemehlten Händen rund formen.
- Die Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10-12 Minuten köcheln lassen.
- Für die Rhabarbersauce den Rhabarber schälen, in Scheiben schneiden und mit Zucker, Wasser und Rum kurz weich dünsten. Anschließend mit Maisstärke binden. Evtl. mit dem Mixstab pürieren.
- Zum Wälzen der Knödel die Butter in einer Pfanne schmelzen und mit den Brösel und den Haselnüssen hellbraun rösten. Dann mit allen restlichen Zutaten vermengen.
- Die Knödel in den Bröseln wälzen und mit der Rhabarbersauce und mit Staubzucker bestreut servieren.