

ZUKUNFTS-REZEPT

BÖHMISCHE ZWETSCHGENKNÖDEL 4 PORTIONEN

Zutaten

- 600 g mehligte Kartoffeln
- 1 Ei
- 40 g Butter
- 60 g Grieß
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 18 Zwetschgen
- 250 g Speisequark
- Zucker
- Zerlassene Butter



Zubereitung

Kartoffeln weich kochen, schälen, lauwarm abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zimmerwarme Butter, etwas Salz sowie Ei zugeben und mit einer Gabel vermengen. Grieß zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Zwetschgen längs mit einem Messer halbieren, den Kern entfernen und wieder fest zusammendrücken. Teig in 18 Teile teilen, jeweils 1 Zwetschge in die Mitte des Kartoffelteigs geben und zu 18 Knödeln rollen.

Knödel in kochendes Wasser geben, nach 2 Min. Hitze reduzieren und ca. 10 Min. ziehen lassen bis sie oben im Wasser schwimmen.

Den Quark mittig auf ein Küchentuch legen, die Enden verknoten, den Kochlöffel unter die beiden Knoten schieben und das Wasser aus dem Quark drücken (alternativ 3 Stunden im Tuch austrocknen lassen). Dann den Quark im Tuch in einem hohen Topf 15 Min. kochen indem man den Kochlöffel auf der Topfkante ablegt. Anschließend den Quarkkäse abkühlen lassen und über die Knödel bröseln. Nach Belieben mit Zucker und flüssiger Butter servieren.