

Zimt-Grießknödel mit karamellisierter Birne - ein Rezept von Herbert Hintner



Die Birnenzeit in Deutschland beginnt im Spätsommer. Im Herbst und Winter sind die Früchte besonders süß und saftig – lassen Sie sich von der Sortenvielfalt dieser milden Frucht überzeugen!



Zutaten für 4 Personen:

Für die Grießknödel:

250 g Milch

60 g Butter

20 g Zucker

¼ Vanilleschote

60 g Grieß

2 Eier

etwas Zitronen- und Orangenschale (unbehandelt)

Für den Zimtzucker:

4 EL geriebenes Weißbrot (oder Brösel aus Toastbrot)

1 TL Zimt

2 EL Zucker

Für die karamellierte Birne:

2 Birnen

150 g Zucker

20 g Butter

Zum Anrichten:

Minze

Staubzucker (Puderzucker)

Tipps von Herbert Hintner:

Die Menge lässt sich gut reduzieren, so dass Sie das Gericht auch für weniger Personen zubereiten können.

Bei der Zubereitung der Grießmasse ist es wichtig sie nicht gleich vom Herd zu nehmen wenn sie anfängt anzusetzen, sondern weiterzurühren bis sich eine kompakte Grießmasse bildet und vom Topfboden löst. Lassen Sie die Grießmasse anschließend gut auskühlen bevor Sie die Eier zugeben, da es sonst passieren kann, dass der Knödel beim Kochen zerfällt.

Zubereitung (ca. 1,5 Stunden):



Schritt 1

Milch, Butter, Zucker und Vanilleschote aufkochen, den Grieß dazugeben und solange kochen bis er anfängt sich leicht am Boden anzusetzen. Dann weiterrühren bis sich eine kompakte Grießmasse bildet und vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen und gut auskühlen lassen. Die Zitronen- und Orangenschale sowie die Eier dazugeben und gut verrühren, anschließend den Teig kaltstellen.



Schritt 2

Die Birnen schälen, der Länge nach in zwei schöne Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Aus der Teigmasse Knödel formen und 10 Minuten in leicht gesalzenem und gezuckertem Wasser kochen lassen.



Schritt 3

Den Zucker leicht karamellisieren, dann die Butter und 150 ml Wasser zugeben. Solange kochen lassen bis sich der Karamellzucker aufgelöst hat.



Schritt 4

Die Birnenscheiben dazu geben und je nach Reife der Birne (circa 5-10 Minuten) bissfest weichkochen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und noch heiß in einem Teller mit Zimtzucker wenden, so dass sie rundherum bedeckt sind.



Schritt 5

Zum Anrichten, die Birnenscheibe auf den Teller geben. Den Grießknödel darauflegen. Mit Staubzucker und Minze garnieren. Guten Appetit!
