

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



Die heimische Birnenzeit beginnt im Spätsommer. Jetzt im Herbst und Winter sind sie besonders süß und saftig – lassen Sie sich von der Sortenvielfalt dieser milden Frucht überzeugen!

Birnen sind sehr vielseitig. Sie können sie als Obst pur essen oder in der Komposition mit Käse. Sie passt als Kompott oder gedünstet sowohl zu süßen Nachspeisen als auch gut zu Wildfleisch und herzhaften Gerichten. Wir haben für Sie eine etwas zeitaufwändigere aber sehr lohnenswerte Nachspeise von Sternekoch Herbert Hintner ausgewählt, bei der diese Frucht ihren großen Auftritt hat.

### 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 Herber Hintner:**

- Bei der Zubereitung der Grießmasse ist es wichtig, sie nicht gleich vom Herd zu nehmen wenn sie anfängt anzusetzen, sondern weiter zu rühren, 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.
- Die Menge lässt sich gut reduzieren, so dass Sie das Gericht auch für weniger Personen zubereiten können.

**Zubereitung** (circa 1,5 Stunden):



Milch, Butter, Zucker und Vanilleschote aufkochen, den Grieß dazugeben und solange kochen bis er anfängt sich leicht am Boden anzusetzen. Dann solange 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.



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.



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



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.



Zum Anrichten, die Birnenscheibe auf den Teller geben. Den Grießknödel darauflegen. Mit Staubzucker und Minze ausgarnieren.

Guten Appetit!