

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. März 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Julia Dürrbeck

Zimt-Grießknödel mit karamellisierten Birnen

Zutaten für zwei Personen

Für die Grießknödel:
 100 g Hartweizengrieß
 2 Eier
 250 ml Milch
 60 g Butter
 ½ EL Zucker
 ½ Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz

Die Milch mit Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker aufkochen. Hartweizengrieß langsam einrühren und so lange kochen, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Etwas abkühlen lassen. Ein Ei trennen und ein Eigelb und ein ganzes Ei in den Grieß einarbeiten. Abkühlen lassen und mit den Händen kleine Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen.

Für die karamellisierten Birnen:
 1 Birne
 10 g Butter
 75 g Zucker

Birne schälen, entkernen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Zucker leicht in der Pfanne karamellisieren, Butter und 75 ml Wasser hinzugeben. Die Birnenscheiben dazugeben und je nach Reife der Birne für 5-10 Minuten bissfest kochen.

Für den Zimt-Zucker:
 2 EL Semmelbrösel
 1 EL Zucker
 ½ TL Zimt

Semmelbrösel, Zimt und Zucker auf einem Teller vermengen. Knödel aus dem Salzwasser entnehmen und in noch heißem Zustand im Zimt-Zucker wenden.

Für die Garnitur:
 1 Zweig Minze
 Puderzucker, zum Garnieren

Minze abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Minzblättern und etwas Puderzucker garnieren und servieren.