

Rezepte

Pflaumenknödel

Pflaumenknödel waren bei unserer Großmutter Paula Ulbricht für uns Kinder der absolute Hit. Regelmäßig kam es zu einem regelrechten Pflaumenknödel- Wettessen zwischen uns Kindern. Sie sind auch heute noch eines meiner Leibgerichte.

Da die traditionelle Zubereitung, auf Grund der vorgekochten Kartoffeln schon am Vortage beginnen muss, habe ich das Rezept für die neuzeitliche Küche umgearbeitet.

Traditionell hat unsere Großmutter immer eine leckere Sirup- Sauce dazu gemacht. Man kann aber auch zusätzlich Semmelbrösel anrösten und diese darüber streuen oder nur braune Butter über die Knödel geben.

Wir benötigen für 10 Knödel:

- ca. 20g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Tüte Instant- Kartoffelpüree (nicht die komplette Packung)
- ca. 100 g Mehl
- Salz
- 1/4 Liter Wasser
- 10 Pflaumen (oder Aprikosen....)

Für die Sauce

- 50- 75g „Grafschafter Goldsaft“ (oder anderen Zuckerrübensirup)
- 50 g Butter

Die weiche Butter und das Ei schaumig rühren. Eine ordentliche Prise Salz dazugeben. Eine einzelne Tüte Kartoffelpüree mit einem viertel Liter kaltem Wasser dazugeben und verrühren. Ca. 100g Mehl (oder mehr) dazugeben, dass ein glatter, geschmeidiger, nicht mehr klebender Teig entsteht. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen zu flachen Talern drücken und in die Mitte eine Pflaume geben. Den Teig um die Pflaume schlagen und die Pflaume so umhüllen und rollen dass ein runder homogener Knödel entsteht.

Die Knödel in gut gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die restlichen 50g Butter in einer Kasserolle zerlassen und braun werden lassen. Sobald die Butter braun ist, ca. 50-75g Grafschafter Goldsaft in die braune Butter gießen umrühren und sofort von Herd nehmen.

