



Foto: Lars Welding

Zutaten:

Für 8 kleine Knödel:

- 1 kg gekochte Pellkartoffeln vom Vortag
- 1 TL Salz
- 100 g Hartweizengrieß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 60 g Margarine
- 8 TL Zwetschgenmus
- 8 Zwetschgen (Sorte „Hauszwetsche“)

Für das Ragout:

- 500 g Zwetschgen (Sorte „Hauszwetsche“)
- 2 EL Puderzucker
- 200 ml roter Traubensaft
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 1 EL Speisestärke

KARTOFFELKNÖDEL MIT ZWETSCHGENRAGOUT

So wird's gemacht:

Für das Ragout:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Puderzucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Langsam den Traubensaft hinzugießen und so lange rühren, bis sich das Karamell gelöst hat. Zwetschgen, Zimtstange und Nelken dazugeben und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und das Ragout damit binden. Abkühlen lassen, Zimtstangen und Nelken entfernen.

Für die Kartoffelknödel:

Die Kartoffeln pellen, reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken und Salz unterrühren. Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Stärke und 40 g Margarine zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Zwetschgen halb einschneiden und die Kerne entfernen. Stattdessen mit je etwa 1 TL Pflaumenmus füllen. Mit angefeuchteten Händen 8 kleine Teiglinge formen und in die Mitte eine gefüllte Zwetschge geben und die Knödel gleichmäßig formen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Umrühren, sodass ein Strudel entsteht und die Knödel sofort nach und nach ins Wasser geben – so bleiben sie in Bewegung und können nicht am Topfboden ankleben. Hitze herunterstellen, sodass das Wasser nur noch siedet, aber nicht mehr sprudelnd kocht. Zwetschgenknödel 10-15 Minuten ziehen lassen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt oder sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen.

Die restliche Margarine in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen. Die Knödel auf dem Ragout anrichten und mit Margarine beträufeln.



Foto: Hans-Joachim Bannier

HAUSZWETSCHEN

Die Früchte der Hauszwetsche sind mittelgroß und dunkelviolettblau, mit orangefarbenem Fruchtfleisch, das einen schönen Kontrast zur Schale bietet. Das Fruchtfleisch lässt sich gut vom Stein lösen und entfaltet im Mund einen aromatischen süßsauerlichen, leicht herben Geschmack. Ab September bis Oktober können die Früchte gepflückt werden.

Die Hauszwetsche ist vielseitig verwendbar und eignet sich hervorragend zum Frischverzehr sowie zur Verarbeitung zu Kuchen, Marmeladen und Kompott.



Foto: Hans-Joachim Bannier