

Erdbeerknödel mit Quarkteig



Schmeck den Süden - Kochwerkstatt am Maimarkt 2017

Das erste Wochenende in Mannheim haben wir mit Spargel, Morcheln und Kalb eröffnet. Maultaschen wurden gerollt, Filderkraut - Käsekrüstle gebacken und Allgäuer Bergkäseküchlein gebraten. Besonders die Erdbeerknödel kamen sehr gut an. Deshalb gibt es heute die saftigen Knödel als erstes Rezept.

Highlight am Mittwoch

Am Mittwoch den 3.5.2017 kommt **Georg Barta** in die Halle 41. Georg kocht um **12 Uhr** Schwarzwaldforelle in Kombination mit anderen regionalen Spezialitäten.

Um **14 Uhr** klären Georg und ich die Frage: *"Wie wird mein Steak so richtig gut?"*. Tipps und Tricks zum Thema Fleisch.

Zugabe folgt um **16 Uhr**. Da wird Georg zum Jäger, Metzger und Küchenmeister. Wild und Wildspezialitäten rücken in den Mittelpunkt. Gäste sind herzlich willkommen.

Zutaten

Zutaten für ca. 12-15 Knödel

- 500 g Quark (20% Fett), gut ausgepresst
- 110 g Mehl
- 140 g Grieß (Weichweizengrieß)
- 140 g zimmerwarme Butter
- 30 g Semmelbrösel
- 30 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Öl (z.B. Zitronenöl)
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Bioorange
- Prise Salz
- 12-15 mittelgroße Erdbeeren
- 1 EL Stärke
- 3 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung

In einer Schüssel die weiche Butter mit Öl, Ei, Eigelb, Puderzucker, Vanillemark, Orangenabrieb, dem Quark und einer Prise Salz ca. 5 Minuten weich schlagen. Am Besten geht das in einer Küchenmaschine. Dann die Semmelbrösel und den Grieß zugeben und verkneten. Zuletzt löffelweise Mehl zugeben und einarbeiten. Denn Teig dann 3-4 Stunden ruhen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen, entstrunken und in eine Schüssel geben. Mit 3 EL Zucker, 1 EL Stärke und 1 EL Honig mischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Den Teig in 12-15 Portionen abwägen/teilen. Jede Portion Teig mit nassen Händen zu einem Handteller großen, flachen Küchlein formen. In die Mitte eine Erdbeere setzen. Den Teig drum herum zu einem Knödel formen. Jeweils 6-8 Knödel in siedendem Wasser (leicht gezuckert) 15-20 Minuten ziehen lassen bis diese an die Oberfläche schwimmen.

In einer Pfanne 50 g Butter schmelzen. 50 g Zucker und 150 g Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anrösten. Die fertigen Knödel in den Bröseln wälzen und sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Erdbeersoße oder/und Vanillesoße.

