

Pflaumenklöße mit karamellisierten Mirabellen

Zutaten für 4 Portionen:

2 frisch gekochte Kartoffeln (geschält)
1 rohe Kartoffel (geschält)
1 Eigelb (M)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
1 EL Mehl
1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen oder 1 Glas (540 g) Odenwald Bio-Genuss
Pflaumen, benötigt werden 16 Hälften
1 Glas (700 g) Odenwald Mirabellen, benötigt wird ein halbes Glas
50 g Butter
2 EL Zucker
½ EL Zitronensaft
1 EL Paniermehl
1 kleine Prise Zimt
3 cl Mirabellengeist, falls gewünscht

Zubehör:

Reibe
Kartoffelpresse

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, die rohe Kartoffel mit der feinen Reibe in die Kartoffelstreifen reiben, Ei sowie Salz und Pfeffer zugeben und zu einem Teig kneten. Je nach Bedarf etwas Mehl zugeben, so dass sich der Teig leicht von den Fingern löst (für die schnelle Küche können Sie auch ein Fertigprodukt, Knödel Halb und Halb, verwenden).

Den Teig in acht gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück einen halben Zentimeter dick in der Handfläche kneten, zwei Odenwald Pflaumenhälften in die Mitte setzen und den Teig gut darum verschließen. Wenn alle acht Klöße fertig geformt sind, in kochendem Wasser gar ziehen lassen. Herausnehmen und etwas ausdampfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Zucker einstreuen. Ist dieser zerlaufen, das Paniermehl einstreuen. Dann acht Knödel einsetzen und von allen Seiten wenden, mit einer Prise Zimt abschmecken. Knödel auf eine Platte geben.

In der noch sehr heißen Pfanne die Odenwald Mirabellen karamellisieren lassen und über die Knödel geben. Falls gewünscht, beim Servieren mit dem Mirabellengeist flambieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit!