

Nougat-Grießknödel auf Anananspiegel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Grieß	30 g
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Butter	5 Dekagramm
Vollmilch	½ Liter
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Vanilleschoten	1 Stk.
Nougat	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Semmelbrösel / Paniermehl	5 Dekagramm
Ananas	1 Stk.
Lieblicher Weißwein	1/8 Liter
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter

Zubereitung:

Die Milch, Butter, Zucker nach Geschmack und Vanillezucker aufkochen. Anschließend den Grieß einrühren. Köcheln lassen bis sich der Brei vom Boden löst.

Nachdem die Masse abgekühlt ist, die Eier einrühren und mit etwas Bröseln binden. Inzwischen das Nougat in kleine Würfel schneiden, mit Grießmasse umhüllen und mit feuchten Händen Knödel formen. Die Knödel in leicht kochendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Ananasmark:

Ananas schälen und Strunk ausschneiden. Fruchtfleisch mit Zucker, Vanillemark (aus Vanilleschote gelöst), Zitronensaft, Wein und Wasser fein pürieren und passieren.

Anrichten:

Das Mark auf Tellern verteilen und die Knödel darauf anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1618-Nougat-Griessknoedel-auf-Anananspiegel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at