

Marillenknödel



Isst man typischerweise Ende Juli bis August, wenn die Marillen reif sind, schließlich essen Österreicher gerne saisonale, frische und lokale Zutaten. Allerdings stehen Marillenknödel in Österreich dennoch ganzjährig auf der Speisekarte. Wenn möglich halten Sie nach original Wachauer Marillen Ausschau – dies ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung, und die Wachauer Marillen haben ein ganz besonderes Aroma!

Zubereitung

Zutaten

4-5 Personen

Für den Teig:

60 g Butter
1 Prise Salz
Schalenabrieb einer halben, unbehandelten Zitrone
1 Ei
1 Eigelb
150 g doppelgriffiges Mehl
400 g Quark (Topfen), 10 % Fettgehalt
Etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche und Hände

Für die Füllung:

15 kleine Marillen (Aprikosen)
15 Stück Würfelzucker,
am besten aus Rohrzucker

Zum Bestreuen:

250 g Butter
150 g Semmelbrösel
(kein Paniermehl)
Etwas Puderzucker



Zubereitungszeit
45 Minuten

zuzüglich 4 Stunden
Ruhezeit für den Teig

1 Die handwarme Butter mit Salz und der Zitronenschale mit Hilfe eines Mixers schaumig schlagen. Dann das Ei und ein weiteres Eigelb unterrühren. Das Mehl und den Quark (Topfen) hinzufügen und mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Die Aprikosen (Marillen) waschen, abtrocknen und die Kerne mit dem Stiel eines Kochlöffels aus der Frucht drücken. Würfelzucker anstelle der Kerne in die Früchte füllen.

3 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 Zentimeter dicken Rolle formen und in Stücke schneiden. Die Teigstücke flach drücken, die Marillen damit umhüllen und mit den →



Österreich: Marillenknödel

Fingerspitzen den Teig verschließen. Mit bemehlten Handflächen und rotierenden Bewegungen Knödel aus den Teigstücken formen.

4 Salzwasser aufkochen und die Knödel hineinlegen. Zum Umdrehen werden die Knödel mit dem Kochlöffel leicht angestoßen. Nach 12 Minuten die

Knödel mit einem Holzstäbchen oder einer Stricknadel anstecken: Wenn die Frucht innen weich ist, die Knödel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

5 Noch während die Knödel kochen, die übrige Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin goldbraun anrös-

ten. Die Knödel in den Butterbröseln wälzen, anrichten und mit Puderzucker (Staubzucker) bestreuen.

Dazu passt gut

Im Sommer passt auch ein leckeres Vanilleeis, keine Vanillesoße. Allerdings sind Marillenködel auch ohne Beilagen einfach nur lecker und können als Hauptgericht wie als Dessert genossen werden.

Österreich

Gemeinsam mit Schweden und Finnland trat Österreich im Jahr 1995 der Europäischen Union bei. Berühmt ist aus der österreichischen Küche das Wiener Schnitzel, aber neben der Wiener Küche haben auch die anderen Bundesländer Österreichs ihre eigenen, regionalen Traditionen – mit Pfannengerichten, Knödelvariationen, Suppen und Eintöpfen. Einflüsse aus den umliegenden Staaten sind dabei unverkennbar. Besonders bekannt und beliebt sind Klassiker wie Backhendl und Kaiserschmarrn. Aus der Steiermark hat sich außerdem das Kürbiskernöl über die österreichischen Landesgrenzen hinweg einen Namen gemacht.

Die Köchin

Johanna Baumgartner

Mein Geheimitipp damit's gelingt: Unbedingt doppelgriffiges Mehl nehmen. Beim Kauf der Marillen auf Qualität und Reife achten, sie außerdem erst kurz vor dem Entkernen waschen und gut abtrocknen.

Man kann – natürlich nur für Erwachsene – auch eine alkoholische Variante der Marillenködel zubereiten, indem man den Würfelzucker in Marillenschnaps eintaucht, bevor man die Marillen damit befüllt.



Guten Appetit!