

Quarkknödel mit Orangen

Zutaten für 6 Knödel:

- 700 g Magerquark
- 2 Eier
- 100 g Hartweizengrieß
- 100 g Mehl (Type 405)
- 100 g Butter
- 25 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Vanille-Schote
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 100 g Paniermehl
- 100 g Butter

Ein Küchentuch in ein großes Sieb legen. Den Quark hineingeben und mit dem Küchentuch abdecken. Auf das Tuch einen schweren Gegenstand stellen. Das Sieb auf einen Topf geben und den Quark über Nacht abtropfen lassen.

Die abgetropfte Quarkmasse mit Grieß, Mehl, 2 Eiern, Zucker und weicher Butter gut verkneten. Dabei den Schalenabrieb von $\frac{1}{2}$ Zitrone hinzufügen. Die Masse 1 Stunde ruhen lassen, dann Klöße formen. Wasser in einen Topf geben und mit etwas Zucker und Salz erhitzen. Die Klöße in den Topf geben und in leicht siedendem Kochwasser 20 Minuten ziehen lassen. Tanzen sie oben, sind sie gar und gut.

Butter, fein gemahlene Walnüsse und Paniermehl in eine Pfanne geben und leicht rösten. Die Knödel aus dem Kochwasser nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann in der Pfanne wenden, bis sie eine gleichmäßige und dicke Bröselkruste haben.

Zutaten für die Orangen:

- 1/4 l Orangensaft
- 5 (mit unbehandelter Schale) Orangen
- frische Minze

Die Schale einer Orange abreiben. Alle Orangen bis unter die Haut schälen und die Filets herausschneiden. Den Saft auffangen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Filets in den Sud legen und mit Orangenabrieb würzen.

Die warmen Knödel mit dem Orangensalat und frischer Minze servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 16.11.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen