

Rezept

# Grießknödel mit Äpfeln

Ein Rezept von Grießknödel mit Äpfeln, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> säuerliche Äpfel	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 EL</b> Zucker
<b>250 ml</b> Milch	<b>1 EL</b> Butter
Salz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>100 g</b> Grieß	<b>1</b> Ei
<b>1-2 TL</b> gehackte Pistazienkerne	etwas Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in Spalten schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit dem Vanillezucker, dem Zucker und den Äpfeln in einen breiten Topf geben. 3-4 EL Wasser angießen und die Äpfel gut zugedeckt knapp 5 Min. dünsten. Sie sollen weich werden, aber nicht zerfallen. Abkühlen lassen.
2. Für die Klöße die Milch aufkochen, Butter, 1 Prise Salz und den Zucker hineingeben. Nach und nach unter ständigem Rühren den Grieß einrieseln lassen. Unter Rühren zu einem Kloß abbrennen, dann vom Herd ziehen und das Ei sorgfältig unterrühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren, sodass das Wasser gerade eben siedet.
4. Mit einem Esslöffel 10-12 Portionen (etwa in der Größe von Tischtennisbällen) vom Grießteig abnehmen, mit den Händen zu Knödeln rollen. Dabei die Hände gelegentlich unter kaltes Wasser halten. Die Klöße in das siedende Wasser geben und darin bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. gar ziehen lassen.
5. Zum Servieren die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen, zusammen mit den Äpfeln anrichten. Pistazienkerne und etwas Zimtzucker aufstreuen.