

Rezept

Grießknödel mit Mohn

Ein Rezept von Grießknödel mit Mohn, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	¼ l Milch
70 g Butter	1 Päckchen Vanillezucker
5 EL Zucker	Salz
70 g Hartweizengrieß	2 Eier
2 EL Mohnsamen	50 ml naturtrüber Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Zitrone waschen, abtrocknen, ½ TL Schale abreiben. Milch mit 50 g Butter, Vanillezucker, 2 EL Zucker und 1 Prise Salz aufkochen lassen. Grieß und Zitronenschale zugeben und ca. 1 Min. rühren. Den Topf vom Herd ziehen. Eier einzeln unterrühren, den Grieß zugedeckt ca. 8 Min. quellen lassen.
2. Wasser mit übrigem Zucker und 1 Prise Salz aufkochen lassen. Aus der Grießmasse ca. 20 Klößchen formen. Klöße im schwach kochenden Wasser in ca. 10 Min. garen und aufsteigen lassen.
3. Übrige Butter schmelzen lassen, darin den Mohn in ca. 2 Min. erwärmen. Apfelsaft zugießen, aufkochen lassen. Knödel mit Mohn servieren.