

Rezept

Topfenknödel mit Kompott und gerösteten Bröseln

Ein Rezept von Topfenknödel mit Kompott und gerösteten Bröseln, am 09.06.2026

Zutaten

Für die Knödel

500 g Topfen	60 g weiche Butter
60 g Zucker	Salz
2 EL Eier (M)	150 g Hartweizengrieß
50 g Mehl	

Für das Kompott

800 g Rhabarber	125 g Zucker
2 EL Vanillezucker	

Außerdem

40 g Butter	30 g Semmelbrösel
1 EL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal, 28 g F, 26 g EW, 106 g KH

Zubereitung

1. Den Topfen bei Bedarf in ein feinmaschiges Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Die Butter würfeln und mit dem Zucker und 1 Prise Salz hellcremig rühren. Die Eier mit dem Topfen, dem Grieß und dem Mehl unterrühren. Anschließend den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen, dann die Temperatur wieder etwas reduzieren. Aus dem Teig mit feuchten Händen oder mithilfe von 2 Teelöffeln einen gut tischtennisballgroßen Probeknödel formen und diesen ins siedende Wasser gleiten lassen. Zerfällt er, noch etwas Mehl zum Teig geben. Behält der Knödel seine Form, den übrigen Teig ebenso zu Knödeln formen und im siedenden Wasser in ca. 8 Min. gar ziehen lassen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Den Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und 4 EL Wasser in einem Topf zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 5 Min. garen, bis er fast zerfallen ist. Das Kompott in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel und Zucker zugeben und unter Rühren goldbraun braten. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Die Topfenknödel auf Teller verteilen, mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und mit dem Rhabarberkompott servieren.