

Grießknödel mit Amarettini, Erdbeeren und Estragon

Zutaten für die Grießknödel (für 4 Personen):

- 1 Bio-Zitrone
- 0,5 Schote Vanille
- 500 ml Milch
- 150 g Butter
- 175 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- Salz
- 60 g Amarettini

Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote auskratzen. Milch, ein Drittel der Butter, Zucker und das Vanillemark in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Wenn es kocht, 1 Prise Salz und den Hartweizengrieß hineinrühren.

Die Grießmasse vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Eier, Eigelb und den Zitronenabrieb dazugeben. Die Masse gut verkneten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und vorsichtig mit Salz würzen. Aus der Grießmasse Knödel formen und diese ins Wasser geben. Das Wasser darf jetzt nicht mehr kochen. Die Grießknödel circa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Amarettini in einem Mixer fein mahlen und zur Butter geben. Die Grießknödel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der Butter-Amarettinimasse wälzen.

Zutaten für die Erdbeeren:

- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Schlehen-Likör
- 1 Zweig Estragon
- 1 EL Zitronensaft

Estragon waschen und trocken tupfen. Die Blättchen fein schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit Puderzucker, Schlehenlikör, Estragon und Zitronensaft marinieren und 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 04.07.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

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