

Süße Klöße im Brezelmantel mit Orangeröster

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g (aus gekochten Kartoffeln) Kloßteig
- 20 g Sternanis
- 4 TL (für die Sahne) Zucker
- 400 ml Sahne
- 8 EL (für die Orangen) Zucker
- 200 ml Weißwein
- 0,5 Zitrone
- 5 Orangen
- 1 altbackene Brezel
- alternativ: Brötchen
- 200 g Butter
- 4 TL (für die Panade) Zucker
- zum Dekorieren: Minze
- alternativ: Zitronenmelisse

Hände befeuchten und aus der Kloßmasse walnussgroße Klöße formen. In einem großen Topf mit heißem Wasser (nicht kochend) ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Sternanis in einer Pfanne kurz anrösten, Zucker hinzufügen. Die Sahne dazugeben und bis zum Anrichten einkochen lassen, sodass sie leicht angedickt ist.

Orangen schälen, Filets herauslösen und in kleine Stücke schneiden, Zitrone auspressen. Zucker in einer zweiten Pfanne karamellisieren und die Orangen dazugeben. Zitronensaft und Weißwein hinzufügen, umrühren und etwas köcheln lassen.

Die altbackene Brezel auf einer Reibe fein zu Paniermehl reiben. Butter in einer dritten Pfanne schmelzen, Zucker und Paniermehl hineingeben und umrühren. Die Klöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser direkt in die Pfanne geben und darin schwenken.

Sendetermin: 15.09.2024

Koch/Köchin: Björn Freitag/Ali Güngörmüs

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