



Topfenknödel vom Schaf mit Beerenragout



Zutaten für 8 Personen

Für die Topfenknödel:

300g Butter

2 EL Staubzucker

2 EL Rum

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone oder Bio-Orange

1kg Feiner Schaftopfen

2 Eier (L) (Eiklar und Dotter)



4 Dotter

240g Brösel

2 EL Mehl

Prise Salz

Für das Beerenragout:

500g frische gemischte Beeren

Wasser

Zitronensaft

8 EL Zucker

Für die Butterbrösel:

200g Butter

320g Brösel

2 EL Zucker

2 Msp. Zimt

Zubereitung

Die Butter mit dem Staubzucker, dem Rum und der Zitronenschale mit dem Mixer schaumig rühren. Topfen, Eier, Brösel und eine kräftige Prise Salz dazugeben und alles gut verrühren.

Wichtig: mindestens 1 Stunde kalt stellen

Die Beeren waschen, putzen und teilen. In etwas Wasser, Zitronensaft und Zucker unter sanftem Rühren kurz aufkochen.

Unterdessen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Daneben in einer Pfanne für die Butterbrösel Butter zergehen lassen, Brösel, Zucker und Zimt darin schwenken. Aus dem Topfenteig mit beiden Händen Knödel formen, die Hitze beim kochenden Wasser reduzieren und die Knödel einlegen und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche auftauchen.



Mit einem Schaumlöffel die Knödel herausnehmen, kurz abtropfen lassen, in die Brösel legen und mit dem Beerenragout servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! 😊