

Mohn-Grießknödel auf Zwetschkenröster

[Griaß di Rezepte](#)[Österreichisch](#)[Vegetarisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Milch mit der Butter, dem Vanillezucker und dem Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Sobald die Milch aufkocht, den Weizengrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. So lange auf dem Herd lassen, bis sich die Grießmasse beim Rühren vom Topfboden löst. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Masse in eine Schüssel umfüllen; 5–10 Minuten abkühlen lassen. Die Dotter und den Zitronenabrieb hinzugeben und die Zutaten mit einem Kochlöffel (oder Löffel) gut miteinander vermengen. Mit befeuchteten Händen 12 Knödel formen. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Anschließend die Temperatur reduzieren, die Knödel hineinlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Den gemahlenen Mohn mit dem Staubzucker vermengen. Die gut abgetropften Grießknödel im Mohn wälzen. Je 3 Mohn-Grießknödel mit 3 EL Zwetschkenröster auf einem Teller anrichten, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.



ZUTATEN



350 ml Milch

½ TL Bourbon-Vanillezucker

35 g Butter

110 g Weizengrieß

3 Eidotter

½ TL Bio-Zitrone (Abrieb)

1 Prise Salz

90 g gemahlener Mohn

40 EL Staubzucker

300 g Zwetschkenröster

Minzblätter (zum Garnieren)