

## Zwetschgenknödel/Aprikosenknödel

Lieblingsgericht  
von Robert Treutel alias Bodo Bach

(Rezept für vier Personen)

### Zutaten:

4 mittelgroße, mehligte Kartoffeln  
1 rohes Ei  
Muskatnuss (vier Mal reiben)  
Mehl  
Salz (2 Prisen)  
Würfelzucker  
Semmelbrösel vom Bäcker  
Streuzucker  
Zwetschgen (mit Stein) oder Aprikosen (entsteint)  
wahlweise gemahlener Zimt, Minzblätter und Himbeersauce  
1/8 Pfund Butter

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, pellen und zerdrücken. Danach aus den Kartoffeln, dem Ei, Muskatnuss, zwei Prisen Salz und etwas Mehl den Knödelteig zubereiten. (Dieser darf nicht mehr an den Händen kleben bleiben.) Dann setzt man einen Topf mit Wasser und zwei Teelöffeln Salz auf und füllt die Knödel in der Zwischenzeit: Bei Zwetschgen kommt je eine Zwetschge mit Stein in einen Knödel – bei Aprikosenknödeln je eine Aprikose ohne Stein. Dieser wird durch ein Stückchen Würfelzucker ersetzt. Der Knödelteig wird um die Früchte herum geschlossen. Anschließend werden die gefüllten Knödel ins kochende Wasser gegeben und dürfen dort ca. 15 bis 20 Minuten ziehen (nicht mehr kochen!). Währenddessen wird in einer kleinen Pfanne die Butter zerlassen, so dass es schäumt. Die Semmelbrösel werden hinein gegeben und angeröstet. Die Knödel werden mit gerösteten Semmelbröseln und Streuzucker – eventuell auch mit Zimt – angerichtet und je nach Belieben mit einem Minzblatt und Himbeersauce dekoriert.

Guten Appetit!



### Kommentar:

Da könnte ich mich „reinsetzen“. Das Rezept habe ich von meiner Oma übernommen. Als kleiner Junge brachte ich es locker auf 15 dieser köstlichen Knödel. Eigentlich ein Nachtisch, geht aber auch wunderbar als Hauptgericht.