Tiroler Grießnockerl mit Birnenkompott | alternativ: Birnenmus

Rezept

Rund 16-20 Nockerl

45 Minuten

Zutaten:

- 400 ml Milch
- 80 g Butter
- 200 g Grieß
- 2 Eidotter

Für die Brösel:

- 2 EL Butter
- 150 g LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Zucker

Für das Birnenkompott:

- 100 ml Birnensaft

- 300 ml Wasser
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 – 3 Nelken
- 500 g Birnen

Für das Birnenmus:

- 250 g Birnen
- 50 ml Birnensaft

Zubereitung:

Für die Grießnocken die Milch mit der Butter aufkochen lassen. Grieß zugeben und unter Rühren eindicken lassen bis sich die Masse vom Topfboden löst. Von der Hitze nehmen, kurz warten und die Eidotter unterrühren. Anschließend für rund 30 Minuten auskühlen lassen.

Nocken mit zwei Löffel abstechen, formen und diese im Dampfgarer oder im Dämpfereinsatz im Kochtopf für 15 Minuten dämpfen. Anschließend noch einige Minuten gar ziehen lassen.

Für die Brösel:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel mit Zucker und Zimt vermischen, in die Pfanne geben und unter Rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten. {Achtung: verbrennt leicht!}.

Die Nocken mit Brösel und Birnenkompott oder Birnenmus servieren.

Für das Birnenkompott:

Birnensaft, Wasser und Gewürze aufkochen. Die Birnen schälen, vierteln und vom Gehäuse befreien. Die Birnenviertel zu dem Saft in den Topf geben und für 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend auskühlen lassen. Kompott sofort servieren oder luftdicht in WECK Gläsern verschließen.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH