



Das Schloss
AN DER EISENSTRASSE



Kürbiskern-Grießknödel mit Hollerröster

Zutaten für die Grießknödel

30 g Butter
150 g Weizengrieß
350 ml Milch
1 EL Feinkristallzucker
½ Vanilleschote
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Ei und 1 Dotter
1 Prise Salz

Zutaten für die Fülle

100 g Marzipan
50 g Kürbiskerne, gehackt
30 ml Amaretto
50 g Butternuss, gewürfelt
20 g Butter
20 g Feinkristallzucker
40 g weiße Kuvertüre

Zutaten für die Kürbiskernbrösel

100 g Butter
1 KL Vanillezucker
50 g Brösel
30 g Kürbiskerne, gerieben
1 Prise Zimt

Zutaten für den Hollerröster

400 g Hollerbeeren (frisch, evtl. auch tiefgekühlt, roh)
500 ml Rotwein
100 g Zucker
Zimt
1 Birne (geschält und geschabt)

Zubereitung Kürbiskernfülle

Gewürfelten Kürbis in Butter anschwitzen, Feinkristallzucker dazugeben und leicht karamellisieren. Alle Zutaten mit dem karamellisierten Kürbis gut vermischen und zu ca. 1 cm großen Kugeln formen, kühl stellen.

Zubereitung Kürbiskernbrösel

Butter in Pfanne erhitzen, alle Zutaten dazugeben und vorsichtig rösten.

Zubereitung Grießmasse

Butter, Milch und Gewürze aufkochen, Grieß dazugeben und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Nun Ei und Dotter einarbeiten. Grießmasse zu Kugeln formen, flach drücken und mit der Kürbismasse füllen. Knödel gut verschließen und in Salzwasser vorsichtig 5 Minuten köcheln. Abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen.

Zubereitung Hollerröster

Alle Zutaten für den Hollerröster in einem hohen Topf (Achtung, kocht leicht über!) ca. 1,5-2 Stunden köcheln lassen, bis der Hollerröster schön dick eingekocht ist. Um die Kochzeit zu verkürzen, kann der Hollerröster auch mit einer Mischung aus Rotwein und einem Esslöffel Maizena gebunden werden.