Topfenknödel

Für ca 6 Personen

Teig

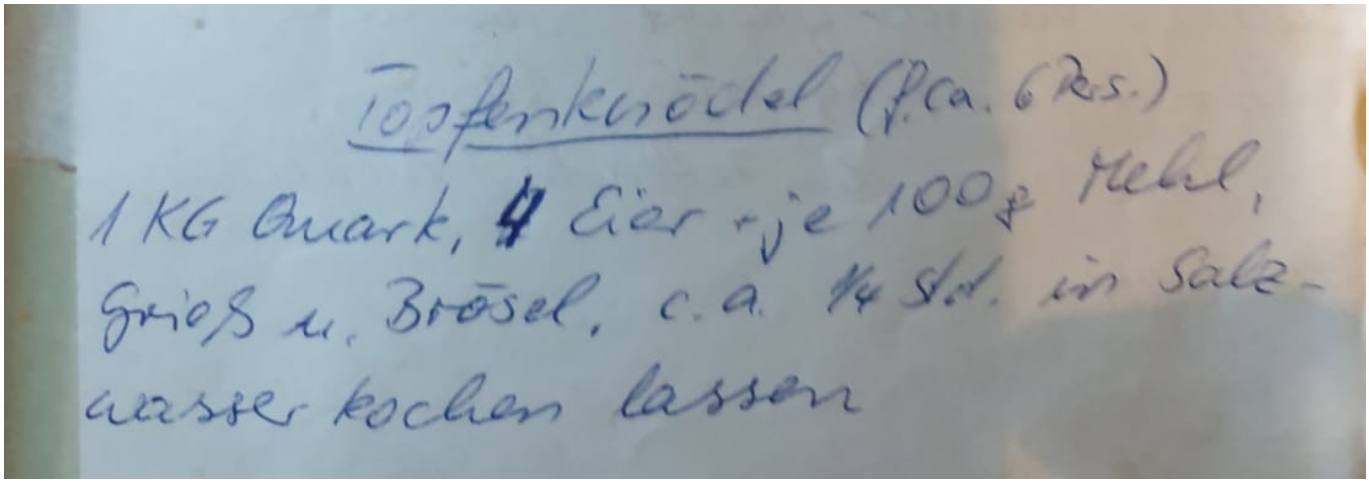
- 1 Kg Quark
- 4 Eier
- 100 gr Mehl
- 100 gr Grieß

Semmelbrösel

- 100 gr Semmelbrösel
- Butter

Den Teig anrühren und dann ca 1/4 Stunde in Salzwasser ziehen lassen.

Die Semmelbrösel in der Pfanne Goldbraun (oder nach Geschmack) anbraten.



Topfenknödel (f. ca. 6 Pers.)
1 KG Quark, 4 Eier + je 100 g Mehl,
Grieß u. Brösel, c.a. 1/4 Std. in Salz-
wasser kochen lassen

Aus dem Internet

- https://www.chefkoch.de/rezepte/436201135216976/Siebenbuergische-Topfenknoedel.html

(Für vier Personen)

- 500 g Quark (Magerquark)
- 2 Ei(er)
- 200 ml Grieß
- 1 Prise(n) Salz
- Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel
- Butter
- n. B. Marmelade

Den Quark mit dem Grieß, den Eiern und einer Prise Salz gut durchmischen, kneten und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Teig Knödel formen, evtl. die Hand dabei mit etwas Mehl einstauben, damit es nicht so klebt. Alternativ die Knödel mit einem großen Löffel formen. Die geformten Knödel gleich in einen großen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Sobald die Knödel schwimmen, sind sie auch schon fertig.

In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und den Zucker und die Semmelbrösel darin leicht bräunen. Vorsicht, nicht verbrennen lassen. Die fertigen Knödel in der Pfanne mit den Bröseln rollen, sodass sie eine Bröselkruste bekommen. Sofort warm mit Marmelade servieren. Am besten passt Hagebuttenmarmelade (Hetschenpetsch), gut geht auch Aprikosenmarmelade.

QUARKKLÖSSE (TOPFENKNÖDEL)

(Túrógombóc)

600 g Quark
2 Eier
100 g Grieß
2 EL Mehl
Salz
30 g Butter
50 g Semmelbrösel
0,1–0,2 l saure Sahne

Den Quark durch ein Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den Eiern, dem Grieß, dem Mehl und einer Prise Salz verarbeiten. Wenigstens eine Stunde rasten lassen. Dann mit nassen Händen aus dem Teig Klöße von etwa 5 cm Durchmesser formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin mindestens 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Inzwischen die Semmelbrösel in der zerlassenen Butter rösten. Von den Klößen zunächst einen herausheben, durchschneiden und prüfen, ob er auch innen gar ist. Die fertigen Quarkklöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in einer feuerfesten Form mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und mit erwärmter saurer Sahne begießen.

Quarkklöße sollten immer frisch zubereitet werden.
Beim Servieren Puderzucker reichen, damit bei Tisch jeder die Quarkklöße nach Belieben süßen kann.

nachtisch, vegetarisch, siebenbuergisch, gunde beckesch, oma beckesch, mama beckesch

From:
https://recipes.beckesch.it/ - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:
https://recipes.beckesch.it/rezepte/topfenknoedel?rev=1729589457

Last update: **2024/10/22 09:30**