KIKKOMAN

Böhmische Knödel mit Zwetschgen & Panko

Gesamtzeit **105 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Kochzeit **15 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'083 kJ / 740 kcal

Fett: **37.1 g** Eiweiss: **12.9 g**
Kohlenhydrate: **86.9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für die Knödel:

400 g	Kartoffeln (mehligkochend)
100 g	Mehl
25 g	Hartweizengriess
20 g	Butter, weich
1	Eigelb
50 g	Zucker
0.5 TL	Salz
8	Zwetschgen
8	Zuckerwürfel
0.5 TL	Zimt, gemahlen
0.25 TL	Kardamom, gemahlen
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0.5 TL	Salz für das Kochwasser der Knödel
2 EL	Mehl zum Formen der Knödel

Für die Panade:

80 g	Butter
100 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art

Für den Vanilleschaum:

1	Vanilleschote
3	Eigelbe
8 g	Vanillezucker
1 EL	Zucker
125 ml	Rahm
	Zweig Minze

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Kartoffeln (mehligkochend) - **100 g** Mehl - **25 g** Hartweizengriess - **20 g** Butter, weich - **1** Eigelb - **50 g** Zucker - **0.5 TL** Salz
Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Salzwasser 25–30 Minuten garen, abgiessen, etwas ausdampfen lassen, schälen und noch heiss durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Mehl, Griess, Butter, Eigelb, Zucker und Salz mit der Kartoffelmasse vermengen, 15 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

8 Zwetschgen - **8** Würfelzucker - **0.5 TL** Zimt, gemahlen - **0.25 TL** Kardamom, gemahlen - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0.5 TL** Salz für das Kochwasser der Knödel - **2 EL** Mehl zum Formen der Knödel
Zwetschgen längs einschneiden, entsteinen und in die Öffnung jeweils 1 Stück Zucker geben. Zimt, Kardamom und Kikkoman Sojasauce verrühren. Die Zwetschgen mit dieser Mischung bestreichen. In einem grossen Topf reichlich Wasser mit Salz aufkochen. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen, in 8 Scheiben schneiden und diese leicht flach drücken. Auf jede Scheibe eine Zwetschge legen, den Teig zu Knödeln formen und im siedenden Wasser 10–15 Minuten pochieren, bis sie gar sind.

Schritt 3

80 g Butter - **100 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
Butter in einer grossen Pfanne schmelzen und

Kikkoman Panko darin goldbraun rösten. Die fertig gegarten Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wenden.

Schritt 4

1 Vanilleschote - **3** Eigelbe - **8 g** Vanillezucker - **1 EL** Zucker - **125 ml** Rahm - Zweig Minze
Vanilleschote längs halbieren und Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Eigelbe mit dem Vanillemark, Vanillezucker, Zucker und Rahm über einem heissen Wasserbad ca. 5 Minuten zu einer schaumigen Crème aufschlagen. Die Knödel auf Tellern anrichten und mit dem Vanilleschaum servieren. Nach Belieben mit frischer Minze und geröstetem Kikkoman Panko garnieren.