

# Johann Lafer | Zwetschgen-Knödel mit Butterbrösel

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/08/johann-lafer-zwetschgen-knoedel-mit-butterbroesel](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/08/johann-lafer-zwetschgen-knoedel-mit-butterbroesel)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Kartoffelteig:

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln, vorgekocht
- 1 ½ EL Mehl
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise feines Salz

### Für die Knödel:

- 8 Zwetschgen
- 20 ml Rum
- 8 Stück Würfelzucker

### Für die Brösel:

- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 TL Zimtpulver
- 60 g Butter

### Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Knödel die Kartoffeln mit Schale etwa 60 Minuten, je nach Größe der Kartoffeln, im Ofen weich garen, damit sie trocken werden. Kartoffeln in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittseite nach unten in eine Kartoffelpresse geben. Nach dem Pressen die Schale entfernen.

Für den Kartoffelteig die Eier trennen. Mehl, Vanillezucker, beide Eigelbe und Salz in den Teig geben und vermengen. Nur kurz rühren und den Teig nun ziehen lassen.

Die Zwetschgen halb aufschneiden und den Kern entfernen. 1 Stück Würfelzucker in Rum eintauchen und anstelle des Kernes in die Zwetschge geben. Die Zwetschge wieder zudrücken.

Arbeitsfläche mehlieren, Kartoffelteig darauf ausrollen und zu einer Rolle formen. Davon kleine Stücke abschneiden, so dass man dünne runde Teigstücke bekommt. In die Mitte der Teigstücke legt man je 1 Zwetschge und umhüllt sie mit Teig. Auf dem Brett anschließend zu einer Kugel rollen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Knödel hinein geben. Bei mittlerer Temperatur im leicht siedenden Wasser etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Schale 1 Orange und Zitrone abreiben. Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel, etwas Zimtpulver, Orangen- und Zitronenschale hineingeben und verrühren. Die Zwetschgen-Knödel in der Pfanne in den Semmelbröseln wälzen, auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. September 2016

Episode: Finale / Zusatz-Gericht