

Grillrezepte

Markus Voit

3. Oktober 2020

Inhaltsverzeichnis

1	BBQ-Butter	3
	BBQ-Butter	3
	Chipotle Chili Butter	4
	Knoblauchbutter	5
	Kräuterbutter	6
	Limettenbutter	7
2	BBQ-Marinaden	8
	Marinade Rindfleisch	8
	Marinade Hühnchen	9
	Marinade Schweinefleisch	10
3	BBQ-Saucen	11
	BBQ-Sauce mit Kellerbier	11
	BBQ-Sauce	12
	Chili-Chutney	13
	Feurige-Salsa-Sauce	14
	Knoblauch-Joghurt-Sauce	15
	Kräuter-Sauce	16
	Mango-Ananas-Sauce	17
4	Beilagen	18
	Krautsalat	18
	Kräuter-Faltenbrot	19
	Bratkartoffeln	20
5	Dips	21
	Sour Cream	21
6	Nachspeisen	22
	Panna Cotta	22
	Tiramisu	24
	Vanillesauce	25
	Germknödel	26
	Joghurtbombe	28

1 BBQ-Butter

BBQ-Butter

250g

10 Minuten

Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.

- | | | | |
|---|------------------|--|---|
| 1 | 1 Stück
100 g | Butter (250g)
Paprikamark oder
Ajvar | Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. |
| | 1 EL | Worcestersauce | |
| | 1 EL | Senf scharf | |
| | 3 EL | Paprikapulver | |
| | 1 TL | Salz | |
| | 1 TL | Paprikaflocken | |
| 2 | | Pfeffer
Cayennepfeffer
Chilipulver | Anschließend mit Pfeffer und Chilipulver, optional mit Cayennepfeffer, abschmecken. |
| 3 | | | Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Tipp: Paprikapulver für die Butter aus Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf und Pimentón de la Vera mischen.

Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.

- | | | | |
|---|---------|----------------------------------|--|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 2 TL | Chipotle Chili | |
| | 1 TL | Paprikapulver de la Vera, scharf | |
| | 1 TL | Chilipulver | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Hinweise: Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

Ergibt eine würzige Knoblauchbutter.

- | | | | |
|---|---------|----------------|---|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Knoblauchzehen klein hacken. Anschließend Knoblauchzehen mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Abschließend mit Salz abschmecken. |
| | 4 x | Knoblauchzehen | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Ergibt eine klassische Kräuterbutter.

- | | | | |
|---|---------|---------------|--|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Petersilie, Schnittlauch und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1 Bund | Petersilie | |
| | 1 Bund | Schnittlauch | |
| | 2 x | Knoblauchzehe | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Hinweise: Ein Bund entspricht ca. 30g. Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

Ergibt eine erfrischende Limettenbutter.

1	1 Stück	Butter (250g)	Zuerst Schale der Limette abraspeln und mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Anschließend die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zur Butter geben. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.
	1 x	Limette bio	
	1 Prise	Salz	
2			Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

2 BBQ-Marinaden

Marinade Rindfleisch

400g

5 Minuten

Marinade für Rindfleisch.

1	400 g	Rind	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	4 EL	Olivenöl raffiniert	
	2 TL	Gewürze	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 x	kleine Zwiebel, gehackt	
	4 g	Salz	

Hinweise: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

Marinade für Hühnchenbrust.

1	400 g	Hühnchen	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	4 EL	Olivenöl raffiniert	
	2 TL	Gewürze	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Hinweise: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

Marinade für Schweinenacken oder Schweinelende.

1	400 g	Schwein	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	6 EL	Olivenöl raffiniert	
	4 TL	Gewürze	
	1 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Hinweise: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

3 BBQ-Saucen

BBQ-Sauce mit Kellerbier

500ml

35 Minuten

Ergibt eine scharf würzige BBQ-Sauce mit malziger Bier Note.

1	1 x	Zwiebel rot, mittelgroß	Zunächst Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Öl glasig anschwitzen. Das Ganze dann mit dem Kellerbier ablöschen.
	2 x	Knoblauchzehe	
	4 EL	Olivenöl	
	340 ml	Kellerbier süffig	
2	400 ml	Tomaten passiert	Anschließend die passierten Tomaten, den Honig, die Worcester Sauce, das Tomatenmark und den Senf hinzufügen.
	8 EL	Honig	
	4 EL	Worcester Sauce	
	100 g	Tomatenmark	
	2 TL	Dijon-Senf	
3	1 TL	Salz	Den Pfeffer, die Chipotle Chili, die geräucherte Paprika und das Salz hinzugeben. Dann kurz aufkochen lassen.
	1 TL	Pfeffer	
	1/2 TL	Paprikapulver geräuchert	
	1/2 TL	Chipotle Chili	
4			Bei geringer Hitze die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Sauce abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe Hitzestufe 6–7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp Zur Verwendung als Glasur für Grillgut die Sauce weniger lange einkochen lassen, sodass sie eine dünnflüssige Konsistenz behält.

60 Minuten Arbeitszeit, 60 Minuten Wartezeit, 120 Minuten Gesamt

Ergibt eine würzige und leicht scharfe BBQ-Sauce mit Whiskey-Aroma.

1	1 x	Zwiebel	30 min Zuerst Zwiebel, Knoblauchzehen und Apfel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Apfel	
	1 EL	Olivenöl	
2	400 g	Tomaten stückig	5 min Nach ca. 1 Minute Knoblauch, Apfel und Tomaten zufügen. Nach weiteren 2 Minuten Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Worcestersauce und Whiskey zufügen und gut verrühren.
	100 g	Tomatenmark	
	125 g	Rohrzucker	
	150 ml	Apfelessig	
	50 ml	Worcestersauce	
	50 ml	Whiskey rauchig	
3	1/2 TL	Chilipulver	5 min Dann 1/2 TL Chilipulver, 2 TL Paprikapulver, 1/2 TL Pfeffer und 1 TL Meersalz zugeben.
	2 TL	Paprikapulver rosenscharf	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 TL	Meersalz	
4			60 min Die Sauce ca. 60 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5			20 min Sauce pürieren und sofort in ein sauberes Glas füllen. Anschließen im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Hinweise: Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und Hitzestufe 4/9 zum köcheln lassen. Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen. Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Whiskys variiert werden. Rohrzucker von 200g auf 125g reduziert. Rapsöl durch Olivenöl ersetzt. Tomatenmenge von 300g auf 400g erhöht.

15 Minuten Arbeitszeit, 120 Minuten Wartezeit, 135 Minuten Gesamt

Beilage zu Fleischgerichten.

1	30	rote Chilis (mild bis mittelscharf)	Chilis waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Würfel mit dem Tafellessig mischen und darin ca. 2 Std. einweichen.
	230 ml	Tafellessig	
	1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1–2 cm)	
	1 TL	Öl	
	120 g	Zucker	
	5 EL	Wasser	
	1 TL	Kreuzkümmel	
	1 Prise	Salz	
2			Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin ca. 3 Min. dünsten. Ingwer zu den Chilis geben.
3			Zucker mit dem Wasser in eine Pfanne geben und den Zucker unter Rühren im Wasser auflösen. Dann die Chilis, Kreuzkümmel und Salz hinzugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eindickt.
4			Chutney entweder sofort in ein sterilisiertes Glas füllen oder etwas abkühlen lassen und direkt genießen.

Tipp: Einmachglas sterilisieren.

Ergibt eine feurige Sauce.

1	1 x	Zwiebel	Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischoten entfernen und Schoten würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie den Knoblauch glasig dünsten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	2 x	Chilischoten (Jalapenos)	
	1 EL	Olivenöl	
2	425 ml	Stückige Tomaten	Anschließend Chilischoten, stückige Tomaten, Apfelessig und Rohrzucker in die Pfanne geben.
	4 EL	Apfelessig	
	2 EL	Rohrzucker braun	
3		Pfeffer schwarz	Die Sauce ca. 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Apfelessig abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.
		Meersalz	

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Chilis variiert werden.

Ergibt eine Joghurt-Sauce mit Knoblauch Aromen.

1	150 g 100 g 1 EL	Joghurt mild Crème Fraîche Mayonnaise	Zuerst Joghurt, Crème Fraîche und Mayonnaise verrühren.
2	2 x 1 EL 2 EL 1 EL	Knoblauchzehen Dill Schnittlauch Zitronensaft	Knoblauchzehen schälen, hacken und unterrühren. Dill, Schnittlauch und Zitronensaft untermischen.
3		Pfeffer schwarz Meersalz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank eine Woche.

Ergibt eine Kräuter-Sauce.

1	1 Bund	Petersilie	Zuerst die Petersilie und den Koriander hacken. Danach Knoblauchzehe schälen und Chilischote gründlich hacken. Saft der Zitrone auspressen und mit Ahornsirup, Tahin und Olivenöl vermischen. Die Kräuter unterheben. Eventuell etwas Wasser zugeben. Mit Kardamompulver, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen.
	1/2 Bund	Koriander	
	1 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Chilischote, rot	
	1/2 Zitrone	Saft	
	1 EL	Ahornsirup	
	2 TL	Tahin	
	1 1/2 EL	Olivenöl	
	150 ml	Apfelsaft	
	1 Msp.	Kardamompulver	
		Salz	
		Pfeffer	

Hitzestufe: Hitzestufe 4/9 zum köcheln lassen.

Ergibt eine Mango-Ananas-Sauce.

1	2 x	Mangos	Zuerst die Mangos schälen, entkernen und würfeln. Danach Ananas, Schalotten und Knoblauchzehe schälen und würfeln. Chilischote fein würfeln. Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Chili, Mangos, Ananas, Roh-Rohrzucker und Currypulver unterrühren. Apfelsaft, Worcestersauce und Apfelessig zugeben. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen.
	200 g	Ananas	
	2 x	Schalotten	
	1 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Chilischote, rot	
	1 EL	Öl	
	2 EL	Roh-Rohrzucker, braun	
	1 TL	Currypulver	
	150 ml	Apfelsaft	
	1 EL	Worcestersauce	
	80 ml	Apfelessig	
		Salz	
		Pfeffer	

Hitzestufe: Hitzestufe 4/9 zum köcheln lassen.

4 Beilagen

Krautsalat

4 Portionen

?? Minuten Arbeitszeit, 1440 Minuten Wartezeit, 1440 Minuten Gesamt

Beilage.

1	1/2 g	Krautkopf (Spitzkraut)	Den Strunk vom Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.
	1	Zwiebel	
	25 g	Zucker	
	50-		
	60 ml	Olivenöl	
	1 EL	Salz	
	150 ml	Weinessig	
	350 ml	Mineralwasser (viel Kohlensäure)	
2			Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuteressig und Mineralwasser vermischen. Der Zucker muss sich gut auflösen. Vorsicht, wenn man das Mineralwasser dazugibt, schäumt es etwas!
3			Die Soße über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem kleineren Deckel als die Schüssel ist, abdecken und mit 2-3 Konservendosen beschweren. 24 Stunden stehen lassen.
4			Am nächsten Tag den Sud abgießen und servieren.

Tipp:

 60 Minuten Arbeitszeit, 165 Minuten Wartezeit, 225 Minuten Gesamt
Beilage zum Grillen.

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 | 300 ml
1 Würfel
2 TL
600 g
2 TL
50 ml | Wasser lauwarm
Hefe
Zucker
Mehl
Salz
Öl | 30 min Die Hefe in kleinen Stücken in lauwar-
mes Wasser geben und im Wasser auflösen. Da-
nach den Zucker ins Wasser geben. Anschlie-
ßend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem
Teig verkneten. |
| 2 | | | 120 min Den Teig in eine Schüssel geben und
mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt für
2h bei 50 °C gehen lassen. |
| 3 | 125 g | Kräuterbutter | 30 min Dann Teig dann zu einem Viereck aus-
rollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
Das Viereck zu gleichmäßigen Streifen schnei-
den und diese dann in Falten legen. Die gefal-
teten Streifen dann von der Mitte ausgehend in
eine sehr gut mit Backpapier ausgelegte Spring-
form stellen (hochkant). |
| 4 | | | 45 min Das Ganze für 15 Minuten gehen las-
sen. Danach bei 180 °C Umluft oder 200° Ober-
/Unterhitze für 30–35 Minuten im Ofen backen. |
-

Hinweise: Kräuterbutter aus dem Bereich Butter verwenden. Stufe 1–3/4 der Küchenmaschine für das Rühren des Teiges verwenden. Teig auf eine Fläche von 30 × 40 cm und eine Dicke von 2 mm ausrollen. Teig in 6 cm breite Streifen schneiden.

?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

Bratkartoffeln als Grillbeilage.

- | | | | |
|---|--------|----------------------------|---|
| 1 | 1,6 kg | Kartoffeln,
festkochend | Im Vorfeld die Kartoffeln kochen. |
| | 8 TL | Bratkartoffelgewürz | |
| | 1 | Große gelbe Zwiebel | |
| | | Olivenöl | |
| | | Salz | |
| 2 | | | Die Zwiebel fein hacken. |
| 3 | | | Die Bratkartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten bis sie goldgelb sind. |
| 4 | | | Anschließend die fein gehackten Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Zum Schluss das Bratkartoffelgewürz über die Bratkartoffeln geben und servieren. Je nach Geschmack salzen. |
-

Hinweise: Rauchsatz statt Salz verwenden.

5 Dips

Sour Cream

4 Personen

10 Minuten

Ideal als Dip zu Ofenkartoffeln.

1	150 ml	Schmand	Zwiebel und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten in einer Schale vermengen.
	150 ml	Saure Sahne	
	1 x	kleine Zwiebel	
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 Bund	Schnittlauch	
2		Salz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Sour Cream im Kühlschrank ziehen lassen.
		Pfeffer	

Tipp: Über Nacht ziehen lassen um den Dip milder werden zu lassen.

6 Nachspeisen

Panna Cotta

5 Portionen

?? Minuten

Panna Cotta.

- | | | |
|---|---------|---------------|
| 1 | 6 Blatt | Gelatine |
| | 500 g | Sahne |
| | 40 g | Zucker |
| | 1 | Vanilleschote |

Förmchen vorbereiten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker und der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.

2

Die Sahne vom Herd ziehen und die Vanilleschote entfernen. Die aufgeweichten Gelatine Blättchen einzeln aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und unter Rühren im heißen Sahne-Mix auflösen.

3

Die Creme in die vorbereiteten Förmchen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Creme fest werden lassen.

Tipp: Mit einer fruchtig, sauren Sauce servieren. Varianten auf der nächsten Seite.

Lemon-Curd-Sauce passend zu Panna Cotta. 5 Portionen

4	1 Msp 70 ml 1 1 58 g 63 g 50 ml	Zitronenschale Zitronensaft Ei Eigelb Zucker Butter Maracujasaft Nüsse und Pistazien, gehackt	Eier, Eigelb, Zucker und Butter in einen Topf geben. Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben. Anschließend alles bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Die Masse unterrühren und so lange erwärmen bis sie dick cremig ist. Dabei die Masse nicht zu heiß werden lassen, da sonst das Ei gerinnt.
5			Sauce durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Den Maracujasaft unterrühren und die Sauce auskühlen lassen.
6			Mit Nüssen und Pistazien bestreuen und servieren.

Beerensauce passend zu Panna Cotta.

7	200 ml 50 ml 80 g 130 g 30 g 50 g 1 2	Wasser Zitronensaft Brombeeren Himbeeren Heidelbeeren Zucker Zimtstange Nelken	Zutaten vermischen und aufkochen.
---	--	---	-----------------------------------

Tiramisu

?? Portionen

?? Minuten

Burgis Tiramisu.

1	4	Eigelb	Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Eierlikör gut unterrühren. Den geschlagenen Eischnee unterheben.
	4 EL	Zucker	
	500 g	Mascarpone	
	2 EL	Eierlikör	
	3	Eiweiß	
		Biskuit	
	1/4 Liter	Kaffee	
		Amaretto	
2			Boden mit Biskuit auslegen und mit Kaffee tränken und mit Amaretto beträufeln.
3			1/3 der Creme darauf streichen, zweite Lage Biskuit tränken usw. Letzte Lage ist Creme und mit Kakao betreuen.

Variante Erdbeertiramisu.

4		Erdbeeren	Creme ohne Eierlikör und machen. Biskuit mit pürierten Erdbeeren und Zucker tränken. Erdbeerstückchen in die Creme einstreuen.
---	--	-----------	--

Tipp:

Vanillesauce	750ml, 6 Portionen
45 Minuten	

Ergibt eine Vanillesauce mit intensivem Vanillearoma.

1	750 ml 40 g 30 g 1/2 x	Milch Zucker Speisestärke Vanilleschote	Zuerst 700ml der Milch in einem Topf zusammen mit dem Zucker erwärmen. Währenddessen die restlichen 50ml der Milch mit der Stärke verrühren und beiseitestellen.
2			Vanilleschote auskratzen und mit der Schale in die Milch geben. Köcheln lassen und nach frühestens 30min die Schalen entfernen und erneut auskratzen.
3			Die Stärke erneut aufrühren und unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmal ziehen lassen, damit sich das Vanillearoma verstärkt.

Tipp: Beispielsweise zu Germknödel servieren.

Ergibt sechs Germknödel. Mit Vanillesauce servieren.

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 | 550 g
1 Prise
30 g
60 g
1 Pck.
70 g
300 ml
1 x
1 x
300 g
2-3 EL
1/2 | Mehl
Salz
Hefe
Zucker
Vanillezucker
Butter
Milch
Eigelb
Ei
Pflaumenmarmelade
Rum, dunkel
Schale einer Zitrone,
fein gerieben | Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz dazugeben. |
| 2 | | | Dampferl ansetzen: 50ml der Milch mit einem Esslöffel des Zuckers auf ca. 45 Grad erwärmen und darin die Hefe auflösen. (über 45 Grad geht die Hefe kaputt!) Eine Mulde in das Mehl drücken, das Dampferl hineinschütten und 15min an einem warmen Ort gehen lassen bis die Hefe stark aufschäumt. |
| 3 | | | Restliche Zutaten: Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze zergehen lassen. Anschließend Milch, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eier dazugeben. Die Mischung leicht anwärmen und mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen. |
| 4 | | | Teig: Diese Mischung zum Mehl geben, wenn das Dampferl fertig ist und alles gut verkneten, bis der Teig schön gleichmäßig und glatt ist. Den Teig in sechs gleich große Stücke schneiden und mit etwas Mehl auf einer großen mit Mehl bestäubten Platte schleifen. Anschließend mit einem Küchentuch zudecken und 60min an einem warmen Ort gehen lassen. |

- 5 Füllung: Marmelade mit Rum vermengen. Eine Mulde in die Knödel drücken und jeweils ein Sechstel der Marmelade hineingeben. Knödel nach oben ziehen und zusammenklappen und mit je zwei Fingern festdrücken und gut verschließen. Mit der Naht nach unten wieder auf die mit Mehl bestäubte Platte legen, erneut zudecken und 60min gehen lassen.
- 6 Kochen: Einen Topf mit Dampfgareinsatz soweit mit Wasser füllen, dass das siedende Wasser nicht den Siebeinsatz berührt. Mit einem Deckel zudecken und warten bis das Wasser kocht. Das Sieb vor jedem Knödel mit Öl einfetten! Die Knödel so hineinsetzen, dass sie sich nicht berühren und sie Platz haben nochmal aufzugehen. Die Garzeit beträgt 12min.
-

Tipp: Mit Vanillesauce servieren und mit Mohn bestäuben.

 10 Minuten Arbeitszeit, 720 Minuten Wartezeit, 730 Minuten Gesamt
Nachspeise.

1	500 g	Naturjoghurt 1,5 % Fett	Ein Nudelsieb mit einem sauberen Geschirrtuch auskleiden und in eine Schüssel stellen, die als Auffangbehälter dient.
	2 EL	Zitronensaft	
	60 g	Zucker	
	1 Pck.	Vanillezucker	
	400 g	Schlagsahne	
	250 g	frische Beeren	
2			Naturjoghurt mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter den Joghurt heben.
3			Joghurtmasse in das Geschirrtuch geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit der Schüssel für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch prüfen, ob die Schüssel geleert werden muss.
4			Frischhaltefolie abziehen und die Joghurtbombe auf einen Servierteller stürzen. Mit frischen Beeren servieren.

Tipp: Mit Beersauce übergießen.