

Einfach. Gut. Bachmeier Gefüllter Grießknödel mit Nougatsauce

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-gefullter-griessknoedel-mit-nougatsauce-rezept-102.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-gefullter-griessknoedel-mit-nougatsauce-rezept-102.html)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Sauce:

- 250 g Sahne
- 75 g dunkler Nougat
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- Für die Erdbeerkugeln:
- 200 g Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- Saft von ½ Zitrone

Für die Grießknödel:

- 1 Vanilleschote
- ½ l Milch
- 120 g Zucker
- Salz
- 75 g Butter
- 170 g Weizengrieß
- 1 Ei
- 1 Eigelb

- 100 g Weißbrotbrösel

Zubereitung:

1. Am Vortag für die Sauce die Sahne aufkochen. Den Nougat und die Kuvertüre einrühren und etwas abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen und kühl stellen.
2. Für die Erdbeerkugeln die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Erdbeeren in einen hohen Rührbecher geben. Den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Erdbeermark in kleine Eiswürfelbehälter (Kugeln) füllen und einfrieren.
3. Am nächsten Tag für die Grießknödel die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit 20 g Zucker, 1 Prise Salz, Vanillemark und -schote und 25 g Butter aufkochen. Den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sich die Grießmasse vom Topfboden löst. Den Grieß in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sobald der Grieß handwarm ist, das Ei und das Eigelb einrühren.
4. Aus der Grießmasse eine etwa 5 cm dicke Rolle formen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben jeweils etwas flach drücken, 1 Erdbeerkugel in die Mitte legen und einen Knödel daraus formen.
5. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen.
6. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, die Weißbrotbrösel dazugeben und mit dem übrigen Zucker unter gelegentlichem Rühren goldgelb rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
7. Die Nougatsauce erneut aufschlagen und auf einem Teller anrichten. Die Grießknödel in die Sauce legen und mit den Brotbröseln bestreuen.