



„MAHLZEIT BURGENLAND“

## **Hannes Androsch mit Germknödel**

Das Motto des Industriellen und ehemaligen Spitzenpolitikers lautet: Niemals aufgeben und die Krise als Chance nutzen. Sein Leibgericht: Germknödel.

### **Zutaten:**

- 120 ml Milch
- 12 g Germ
- 25 dag Mehl, glatt
- 3 EL Butter, geschmolzen
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Kristallzucker
- 12 dag Heidelbeermarmelade, für die Fülle
- 10 dag Staubzucker
- 10 dag Mohn, gerieben
- 20 dag Butter, flüssig



Mannes ANDROSCH

### **Zubereitung:**

Die Milch erwärmen (nur lauwarm!), damit sich die Germ gut darin auflösen lässt. Kristallzucker, 5 EL Mehl und eine Prise Salz begeben und alles gut vermischen. Mit etwas Mehl bedecken, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen, aber nicht zu heißen Ort gehen lassen. Das Volumen des Dampfes sollte sich verdoppeln. Butter schmelzen lassen. Das restliche Mehl, Ei und Eidotter sowie die geschmolzene Butter untermengen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Noch einmal warm stellen und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nun in gleich große Stücke zerteilen, danach Stück für Stück ausrollen und in die Mitte des Teigstückes etwas Heidelbeermarmelade auftragen. Die Ränder zusammenfalten und schöne Knödel formen. Die fertigen Knödel noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort für eine halbe Stunde rasten lassen.



### Sendungshinweis

„Mahlzeit Burgenland“,  
02.12.2020

In einem Topf Salzwasser aufstellen. Die Germknödel einlegen und stark aufkochen lassen. Dann bei reduzierter Hitze und bei geschlossenem Deckel für eine Viertelstunde sanft ziehen lassen. Dabei nach 10 Minuten einmal umdrehen. Butter schmelzen lassen und den Mohn mit Staubzucker vermischen. Die fertigen Germknödel herausheben, mit einem Zahnstocher anstechen, damit die Knödel nicht einfallen und mit dem Zucker-Mohn-Gemisch bestreuen. Die zerlassene Butter darüber übergießen und gleich servieren.