Mohnklöße mit Kirschsoße

Vegetarisch » Klöße&Co. » süße Klöße

Zutaten (4 Personen)

» 1 Pk. Kartoffelklöße
» 250g gem. Mohn
» Salz
» 1 gr.Glas Kirschen (sauer)
» 15g Stärke
» 1EL Johannisbeergelee
» 2EL Portwein
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Das Kloßpulver laut Packungsanleitung anrühren. Den Mohn unterkneten und den Teig 10min quellen lassen. Mit angefeuchteten Händen daraus 8 Klöße formen und in leicht gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze laut Packungsanleitung ca. 15min garen.

2. Die Schattenmorellen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft (ca. 300ml) auffangen. 5EL Kirschsaft mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft zusammen mit Kirschen, Johannisbeergelee und Portwein in einem Topf aufkochen lassen. Aufgelöste Stärke einrühren und die Soße erneut kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.

3. Die Mohnklöße auf der Kirschsoße anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 670kcal/E16g/F27g/KH82g pro Portion

angelegt am: 13.06.2003 Rezept-Nr: 363

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke