



Preiselbeerknödel mit Kastanienreis



ZUTATEN für 4 Portionen:

- 8 Stück BAUERNLAND Preiselbeerknödel
- 1 kg TONI KAISER Maronipüree
- 480 g Zuckerbrösel
- Butter zum anrösten
- Optional: Minzblätter

ZUBEREITUNG:

Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 15-17 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Zuckerbrösel in etwas Butter unter ständigem Rühren goldbraun rösten und die fertigen Knödel darin wälzen.

Das tiefgekühlte Maronipüree bei Zimmertemperatur in der Verpackung ca. 1,5 Stunden auftauen lassen und mit einer Kartoffelpresse den Reis durchpressen, damit ein sogenannter Kastanienreis entsteht.

Den Kastanienreis zu den Preiselbeerknödeln servieren und mit Minzblätter garnieren.