

Maroniknödel mit Schokoladesauce

Zutaten:

400 g Maroni ((oder 250 g fertiges Maronipüree))
80 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
1,50 EL Rum (1-2 EL)
100 g Mandeln (gerieben)
3 EL Butter
Salz
Schokoladesauce

Für den Teig:

250 g Erdäpfel (mehlig)
100 g Mehl (griffig)
50 g Grieß ((Goldgrieß oder Hartweizengrieß))
1 Eidotter
25 g Butter (weich)
1 EL Maisstärke ((Maizena))
Prise Muskatnuss (gerieben)
Prise Salz
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung:

Für den Teig Erdäpfel schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Überkühlen lassen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Zu einer Rolle formen. Maroni kreuzweise einschneiden, mit Wasser bedecken und weich kochen (zur Probe eine Maroni schälen). Maroni schälen und Maronimark durch ein Passiersieb streichen. Mit Staubzucker, Vanillezucker sowie Rum verrühren und kalt stellen (ist die Masse zu fest, noch etwas Staubzucker zugeben). Den vorbereiteten Erdäpfelteig ca. 4 mm dick ausrollen und runde Scheiben von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Aus der Maronimasse 16 Kugeln formen (restliche Masse als Garnitur aufheben), jeweils auf eine Teigscheibe setzen und zu einem Knödelchen formen. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Knödel einlegen, bei kleiner Hitze zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die geriebenen Mandeln in heißer Butter rösten. Restliche Maronimasse durch ein Reibeisen drücken. Warme Schokoladesauce auf Tellern anrichten. Maroniknödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in den Mandelbröseln wälzen. Maroniknödel in die Schokoladesauce setzen und das restliche Maronipüree darüber streuen.