

# Salzburger Knödel mit Orangen-Ragout

## Für zwei Personen

8 Mozartkugeln	2 unbehandelte Orangen	40 g griffiges Mehl
190 g Semmelbrösel	40 g Weizengrieß	50 g Puderzucker
2 EL Zucker	250 g Quark	50 g Butter
2 Eier	30 ml Orangenlikör	1 Prise Salz

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. 40 Gramm Semmelbrösel, den Weizengrieß, das Mehl und das Salz unterrühren. Den Quark unter die Masse heben und etwa zehn Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Mozartkugeln auswickeln. Mit einem Löffel etwas Teig aufnehmen und jeweils eine Mozartkugel mit dem Teig umschließen. Die Knödel in das Wasser geben und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Semmelbrösel darin anrösten. Die fertig gegarten Knödel darin wälzen. Die Orangen waschen, die Schale abreiben und dann die Orange schälen und die Filets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit dem Orangenlikör und dem aufgefangenen Orangensaft ablöschen. Die Orangenschale und die -Filets dazugeben und kurz ziehen lassen. Die Salzburger Knödel mit dem Orangenragout auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestreuen und servieren.

Elisabeth Kodim am 15. November 2012