

Griesknödeln mit Pflaumenmus

Knoedels met pruimenmoes

100 gr. boter
2 eieren
200 gr. grof griesmeel
1 snuf zout
3 - 4 el. boter
3 - 4 el. paneermeel

1 kg. gedroogde pruimen
1 kaneelstokje
1 kruidnagel
wat geraspte citroenschil
1 tl. suiker
1 el. rum

Laat de pruimen een nacht weken in water of thee.

Klop de boter zacht met de twee eieren en een snuf zout. Meng er het griesmeel onder en laat het een uur rusten.

Ondertussen maak je de pruimenmoes. De geweekte pruimen doe je samen met de kruidnagel, het kaneelstokje, citroenschil en suiker in een pannetje. Doe er zoveel water bij dat het met allemaal onder staat, breng het aan de kook en laat het gaan tot de pruimen zacht zijn. Dat zal ongeveer drie kwartier duren. Zet het vuur uit en laat het wat afkoelen.

Terwijl de pruimen staan te pruttelen gaan we verder met de knödel: vorm van het deeg balletjes zo groot als een walnoot en kook ze een kwartier in een grote pan vol met licht gezouten water. Draai het vuur uit, doe een eetlepel koud water in de pan en laat de knoedels (met het deksel op de pan) nog $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ uur trekken, tot ze drie maal in volume zijn toegenomen. De pan moet groot en breed zijn, zodat de knoedels de ruimte hebben.

Nu zullen de pruimen wel voldoende afgekoeld zijn om ze te kunnen hanteren. Haal de pitten uit de pruimen en werk ze door een zeef. Doe een lepel rum (cognac kan ook) bij de pruimenmoes.

Laat een flinke klont boter smelten in een pannetje. Roer er het paneermeel door. Leg de knoedels op voorverwarmde borden, lepel er wat van het hete boter-paneermeelmengsel overheen en leg er een paar lepels van de lauwe pruimenmoes naast. De rest van de moes zet je in een schaaltje op tafel.