Mohn – Spätzle mit Kirschkompott

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Süße schwäbisch – badische Sünde

Zutaten

- Für den Spätzle Teig:
- (Geht natürlich auch mit guten Spätzle aus dem Supermarkt)
- 400 g gesiebtes Mehl 405
- 6 ganze Eier
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- Für das Kirschkompott:
- 500 g TK - Sauerkirschen
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/2 Zimtstange
- Saft 1 Zitrone
- 1/2 Zitronenschale
- 1 El Speisestärke
- 2 -3 El Butter
- 4 El gemahlener Mohn
- 4 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spätzle:

Schritt2

Das Mehl, Salz, die Eier und das Wasser in eine ausreichend große Schüssel geben. Mit dem Quirl des Handmixers ordentlich verrühren, besser mit dem Kochlöffel schlagen, bis der Teig "Blasen schlägt"; danach etwas ruhen lassen.

Schritt3

In kleinen Portionen auf einem Frühstücksbrett glatt verstreichen und mit einer Palette oder Teigschaber in siedendes Salzwasser schaben.

Schritt4

Das erfordert etwas Übung, einfacher geht es da mit einer Spätzle Presse.

Schritt5

Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle heraus fangen und in kaltem Wasser runter kühlen. Abschütten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schritt6

Das Kirschkompott:

Schritt7

Den Zucker zu einem goldgelben Karamell brennen und mit dem Weißwein und Zitronensaft ablöschen, etwas verkochen lassen. Die Zimtstange und Zitronenschale zufügen, zugedeckt 2 min. köcheln lassen.

Schritt8

Die Speisestärke mit etwas Weißwein anrühren, ins Kompott geben, dabei rühren. Die Zitronenschale und Zimtstange wieder entfernen.

Schritt9

Nunmehr die Butter in einer Stielpfanne schmelzen, den Mohn kurz angehen lassen. Die Spätzle dazu geben und etwas 10 min. an schwenken, braten; dabei reichlich wenden.

Schritt10

Mit dem Zucker bestreuen, weitere 4 min. karamellisieren lassen.

Schritt11

Anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kirschkompott servieren.

Schritt12

Ev. die echte Gekonntgekocht Vanille Sauce dazu reichen

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** kirschkompott

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohn-spaetzle-mit-kirschkompott/