

Grießknödel mit Zwiebelragout und Butter-Brösel

Zutaten für 4 Personen:

- _ 130 g Grieß
- _ ½ L Milch
- _ 150 g Butter
- _ 1 Prise Salz
- _ gemahlene Muskatnuss
- _ 3 Eier
- _ 8 mittelgroße geschälte rote Zwiebel mit Strunk
- _ 2 EL Butter
- _ 3 EL brauner Zucker
- _ 1/8l kräftiger Rotwein
- _ 1EL glattes Mehl
- _ ½ L brauner Fond
- _ frischer Thymian
- _ geschnittener Jungzwiebel

Zubereitung:

Die Milch mit der Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen lassen. Den Grieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren einkochen bis sich die Masse vom Topf und Kochlöffel löst. Die Masse überkühlen lassen und die Eier einrühren. Gleich große Knödel formen und in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen, aufkochen lassen und danach zugedeckt ziehen lassen.

Für das Ragout die Zwiebel der Länge nach in sechs Spalten schneiden, der Strunk hält die einzelnen Stücke zusammen. Die Zwiebel in Butter anrösten, mit dem Zucker karamellisieren. Mit Mehl stauben und mit dem Rotwein ablöschen und durchkochen lassen. Den Braunen Fond dazugeben und zu einem sämigen Ragout zubereiten. Thymian beifügen und ziehen lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Vor dem Anrichten mit fein geschnittenen Jungzwiebel verfeinern.

Aus Butter und Brösel saftige Butter-Brösel zubereiten. Die gekochten Knödel darin wälzen und auf dem Ragout anrichten.

Rezepte von **Harald Pollak**,

Obmann Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur

Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof

Bahnstraße 1, 2074 Unterretzbach, www.retzbacherhof.at

Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur

Bereits seit über 20 Jahren sind die vielversprechenden grünen Schilder am Ortseingang und an Gasthäusern landauf, landab ein Markenzeichen für echte niederösterreichische Küche, gehobene Qualität und gepflegtes Ambiente und der Grund warum Niederösterreich als das "Land für Genießer" gilt!

Rund 220 Wirte in 200 Orten bekennen sich zur regionalen Küche und zur typisch niederösterreichischen Gastfreundlichkeit. Die Wirtshauskultur-Wirtshäuser versprechen geprüfte Qualität, persönliche Betreuung durch die Wirtsleute und eine Vielfalt – vom Dorfwirtshaus bis zum Haubenlokal. Weitere Infos unter: www.wirtshauskultur.at