



[Drucken](#)

## Kartoffel-Quark-Knödel mit Quitten-Minz-Ragout



Zutaten für 4 Personen

### Für die Knödel:

- 300 g große mehlig Kartoffeln
- 200 g Topfen 20% Fett
- 40-50 g Mehl
- 40-50 g Wiener Griessler
- 1 TL bayerische Butter
- 1 Msp. Salz
- 40 g frische Weißbrotbrösel
- 60 g bayerische Butter
- 3 EL Zimtucker

### Für das Ragout:

- 1 rosa Grapefruit
- 400 g Quitten
- 40 g brauner Zucker
- 40 g bayerische Butter
- 50 g Pinienkerne
- 1 Bund Minze

### Zubereitung:

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad). Kartoffeln waschen und ungeschält eine Stunde im Ofen garen.
2. Für das Quittenragout: Grapefruit auspressen, Quitten schälen, sehr klein würfeln und mit dem Saft mischen. Braunen Zucker zusammen mit Butter und Pinienkernen in einem kleinen Topf schmelzen, Quitten und Grapefruitsaft zugeben und je nach Sorte und Reifegrad der Quitten 15-25 Min. weich kochen. Abkühlen, Minze waschen, zupfen und fein schneiden, unter das Quitten-Ragout mischen.
3. Kartoffeln halbieren und auslöffeln, 200 g Kartoffelmasse abwiegen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Topfen in einem Küchentuch ausdrücken, anschließend zusammen mit Mehl, Wiener Griessler, Butter und einer Prise Salz zu den Kartoffeln geben. Zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
4. Eine Teigrolle formen, in 12 kleine Stücke schneiden und zu kleinen Knödeln formen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, leicht salzen und zuckern. Knödel ins Wasser geben, die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nicht mehr kocht, sobald die Knödel nach oben steigen, noch 10 Minuten gar ziehen lassen.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, Weißbrotbrösel unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Zimtucker unterrühren. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen und in den Bröseln wälzen, mit Quitten-Minz-Ragout servieren.

**Tipp:** Entscheidend für den Knödelteig sind die Kartoffeln, kochen Sie einen Probeknödel – wird er zu weich, geben Sie noch etwas Mehl zu, wird er zu fest, noch etwas Topfen.