Marte Knipe mit Kirschsoße



Foto von Tine

Originalrezept http://www.tine.no/oppskrifter/desserter/puddinger-og-gele/marte-knipe-med-kirseb%C3%A6rsaus

Marte Knipe ist ein leckeres Gericht aus der guten, alten Zeit – gut geeignet als Abschluss einer norwegischen Mahlzeit. Dieser Pudding ist eine etwas anspruchsvollere Variante des Sagopuddings, weil er noch zusätzlich mit Rosinen und Mandeln zubereitet wird.

Er wird mit einer roten Fruchtsoße serviert, selbst gemacht oder fertig gekauft.

Ingredienser Marte Knipe:
1 l melk
1 dl sagogryn
½ dl rosiner
½ dl skåldede mandler
2 ss sukker
2 ts romessensdråper

Zutaten für Marte Knipe:
1 l Milch
100 g Sago
50 g Rosinen
50 g geschälte Mandeln
2 EL Zucker
2 TL Rumaroma

Dryss:
1 dl skåldede, grovhakkede mandler

zum Garnieren:
100 g grob gehackte Mandeln

Ingredienser Rød saus:
300 g fryste kirsebær
4 dl vann
4 ss sukker
2 ss potetmel
eller: ½ l bringebærsaus

Zutaten für die rote Soße:
300 g Tiefkühlkirschen
400 ml Wasser
4 EL Zucker
2 EL Kartoffelmehl
oder: ½ l fertige Himbeersoße

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf

Zubereitung Marte Knipe:

Milch und Sago in einen Topf füllen und rühren, bis das Gemisch mittelwarm ist. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
Rosinen, Zucker, Mandeln und Rumaroma hinzufügen.
Alles in eine Schüssel füllen oder in Portionsförmchen, und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zubereitung Rote Kirschsoße:

Tiefgekühlte Beeren mit Wasser und Zucker ein paar Minuten kochen. Kartoffelmehl in 3 EL Wasser klumpenfrei verrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse vorsichtig unterrühren, bis es eine geschmeidige, glatte Soße wird. Soße einmal kurz aufkochen, (nicht lange), dann abkühlen lassen und servieren.

Gehackte Mandeln über die Speise streuen und mit der roten Kirschsoße servieren.

norsk:

Marte Knipe er en god og gammeldags dessert med lang fartstid som avslutning på norske måltider. Denne puddingen ble servert som en litt mer luksuriøs variant av sagopudding ved at den har både rosiner og mandler, selv om melkedesserten har fått navnet fordi det skulle "knipes" på ingrediensene. Server gjerne Marte Knipe med en god rød saus over, som vår nydelige, ferdiglagde Piano Bringebærsaus eller lag egen rød saus med kirsebær.

Slik gjør du:

Marte Knipe

Bland melk og sagogryn i en kjele. Rør til blandingen koker opp over middels varme. La blandingen småkoke ca 15 minutter på lav til middels varme.
Tilsett rosiner, sukker, mandler og romessens. Hell grøten i en serveringsbolle eller porsjonsformer og la den avkjøles der en god stund før servering.

Kirsebærsaus

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf

Ha de fryste bærene i en kjele sammen med vann og sukker. Kok et par minutter. Bland potetmel og 3 ss vann til du får en klumpfri jevning. Trekk kjelen av platen og rør i jevning i en tynn stråle under røring til det blir en fyldig og glatt saus. La sausen få et raskt oppkok (den må ikke koke lenge) igjen før den avkjøles og serveres.

Ved servering

Server Marte Knipe med rød saus og dryss av mandler på.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf