

Eine runde Sache: köstliche

Knödel

Ihr nahezu gleiches Aussehen vereint sie. Doch durch die Art der Zubereitung entwickeln sie eine ungewohnte Vielfalt: Ob gerollt, gedämpft, gefüllt oder in Scheiben angebraten, Knödel sind stets ideale Speisen-Begleiter.

Die ersten archäologischen „Knödelfunde“ stammen aus jungsteinzeitlichen Pfahlbauhöfen um den Mondsee in Österreich. Dort hat man Speisereste gefunden, die beweisen, dass schon damals Fleisch oder Obst mit Teigmasse umhüllt wurden. Knödel sind ein typisches Element der bäuerlichen Küche und dürfen dort auf keinen Fall fehlen. Die Grundzutaten sind meist Kartoffeln, Semmeln, Brot, Mehl oder Fleisch. Mit Ausnahme von Servietten- und Kaspressknödeln besitzen sie eine typische runde, kugelige Form und werden meist in Salzwasser pochiert oder gedämpft. Übrigens gibt es viele Bezeichnungen für diesen Schmaus: In Nord- und Westdeutschland kennt man sie unter dem Wort Kloß, es stammt vom althochdeutschen „kloz“ für „Klumpen, Kugel“ ab. Im Schwäbischen sagt man „Gleeß“ und „Gneedl“, im Fränkischen „Kließ“, „Glües“ sowie „Gniedla“. In der Pfalz und Umgebung ist „Knepp“ gebräuchlich. Und die Bezeichnung „Knödel“ ist eher im süddeutschen Raum, in Österreich und in Südtirol üblich, wobei dort je nach Region der oder das Knödel gesagt wird.

Kleines Knödeleinmaleins

Knödel lassen sich am besten mit bemehlten oder angefeuchteten Händen formen. Kartoffel- oder Semmelknödel halten besser zusammen, wenn sie vor dem Kochen in Mehl gewälzt werden. Knödel in reichlich sprudelnd kochendes Salzwasser einlegen. Dann aber langsam kochen lassen, indem Sie die Temperatur ein wenig senken, damit die Knödel nicht platzen. Sie sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen; große Klöße brauchen allerdings bis zu 20 Minuten dafür. Die fertigen Knödel sofort servieren. Denn durch längeres Warmhalten werden sie an der Oberfläche fest und zäh. ♦



Semmelknödel

Zutaten für 8 Stück

500 g Knödelbrot, ca. 400 ml Milch,
1 Schalotte, 1 EL Butter, 2 Eier (Größe M),
1 Handvoll frisch gehackte Petersilie, Salz,
Pfeffer, Muskat, Semmelbrösel nach Bedarf

Zubereitung

Das Knödelbrot in eine große Schüssel füllen. Die Milch aufkochen lassen, darübergießen und ziehen lassen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in heißer Butter glasig anschwitzen. Leicht abkühlen lassen und zum Knödel-

brot geben. Die Eier und Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend nach Bedarf noch etwas Milch oder Brösel ergänzen und abschmecken. Aus der Knödelmasse mit feuchten Händen 8 Knödel formen. In siedendem Salzwasser in einem großen Topf ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und servieren. Dazu passen ein klassisches Bratengericht oder Rahmschwammerl.

Gut zu wissen:

Als Knödelbrot bezeichnet man klein geschnittene Reste von Brötchen oder Semmeln. Man kann es zwar in einigen Gegenden unter der Bezeichnung „Knödelbrot“ regulär im Geschäft kaufen – aber leider nicht überall. Von daher ist es auch sehr leicht und schnell selbst hergestellt: Dazu einfach altbackene Brötchen vom Vortag in kleine Würfel schneiden, fertig!



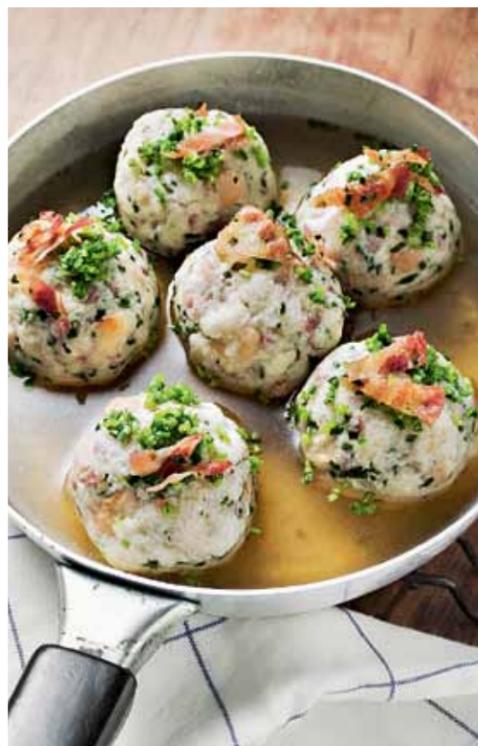
Kartoffelknödel

Zutaten für 4 Personen

2 Scheiben Toastbrot, 2 EL Butter, 500 g gegarte Kartoffeln vom Vortag, 500 g rohe mehligkochende Kartoffeln, 125 ml lauwarme Milch, 4 EL Speisestärke, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Toast würfeln und in heißer Butter zu knusprigen Croûtons braten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Gegarte Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Rohe Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben. In einem Küchentuch ausdrücken und mit lauwarmen Milch, Stärke und durchgedrückten Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In 8–12 Portionen teilen, diese etwas flach drücken, darauf einige Croûtons geben, den Teig darum formen und mit feuchten Händen zu runden Knödeln drehen. Knödel in heißes Salzwasser einlegen, Hitze reduzieren und die Knödel 20 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.



Speckknödel

Zutaten für 4 Personen

400 g Knödelbrot, ca. 350 ml Milch, 1 Zwiebel, 4–5 Stängel Petersilie, 200 g geräucherter Bauchspeck, 1 EL Butter, 1 TL getrockneter Majoran, 2 Eier (Größe M), Salz, Pfeffer, Muskat, Semmelbrösel nach Bedarf, 1 l Fleischbrühe, 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Knödelbrot in eine Schüssel geben. Milch aufkochen, über das Knödelbrot gießen und 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und Blätter fein hacken. Speck in feine Streifen schneiden und mit der Zwiebel in einer heißen Pfanne in der Butter 2–3 Minuten glasig schwitzen. Einige Streifen zum Garnieren beiseitelegen und den Rest mit den Zwiebeln zum Knödelbrot geben. Leicht abkühlen lassen, Majoran und Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie untermengen und alles zu einem Teig verkneten. Nach Bedarf etwas Milch oder Brösel ergänzen. Aus der Masse etwa 8 Klöße formen. In einen großen Topf mit siedendem Salzwasser gleiten lassen und darin ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Brühe in einem weiteren Topf aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abgetropft in eine Suppenterrine geben oder auf Teller verteilen. Die heiße Brühe angießen und die Klöße mit dem übrigen Speck und Schnittlauch bestreut servieren.



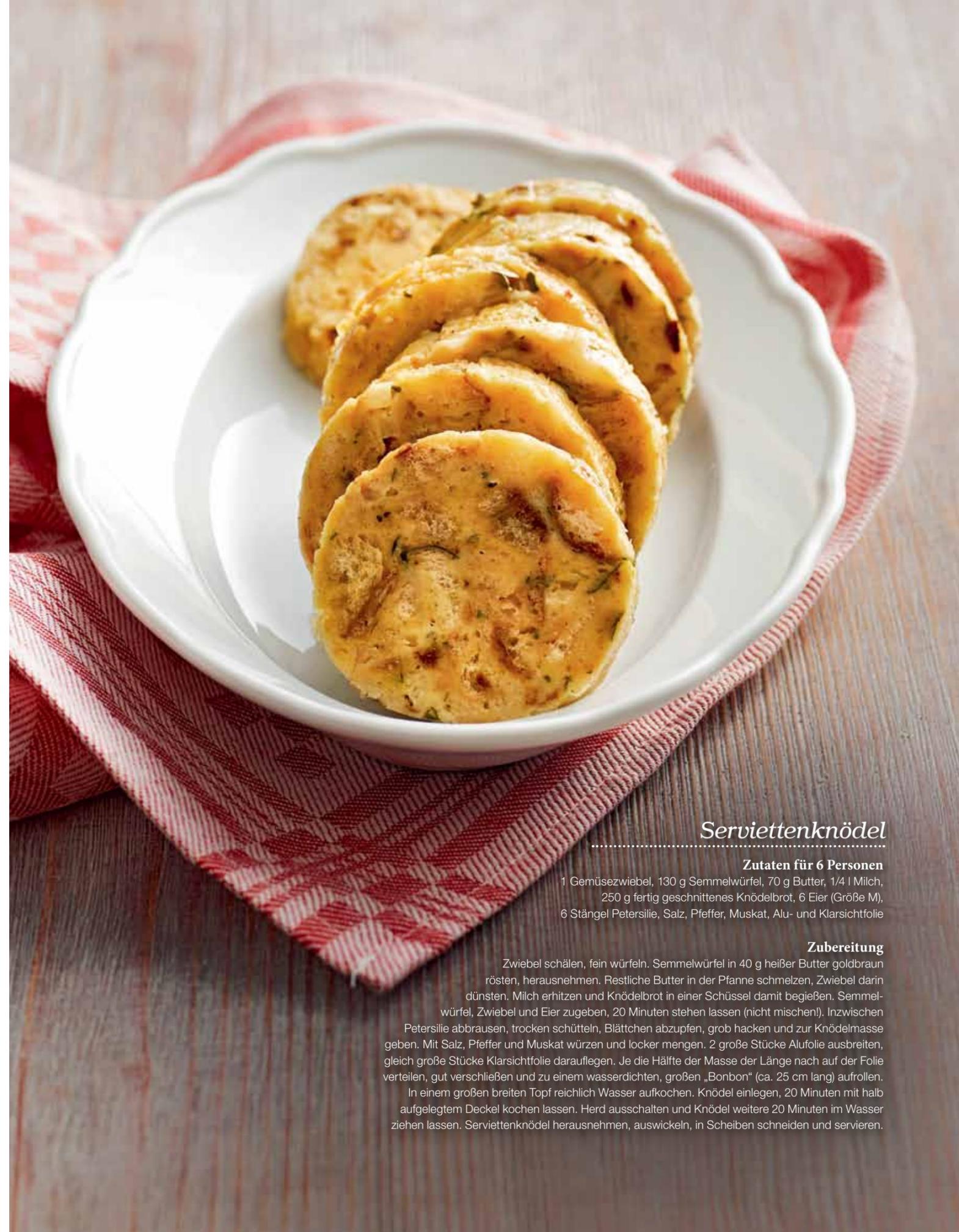
Kürbisknödel

Zutaten für 4 Personen

500 g geschältes Kürbisfruchtfleisch, 250 g Knödelbrot, 200 ml Milch, 2 Eier (Größe M), 2 EL Hartweizengrieß, 1–2 EL Kartoffelstärke, 3 EL flüssige Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kürbis in große Stücke schneiden, über Wasserdampf ca. 25 Minuten gar dämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Vollständig ausdampfen lassen. Das Kürbismus in eine Schüssel geben und abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Knödelbrot in eine Schüssel geben. Milch aufkochen lassen, darübergießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Das eingeweichte Knödelbrot mit dem Kürbismus in eine große Schüssel füllen. Eier dazuschlagen, Grieß, Stärke und Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und alles zu einem geschmeidigen, gut formbaren Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Stärke ergänzen. Mit feuchten Händen 8 Knödel formen. Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel vorsichtig hineingleiten lassen, die Temperatur zurückschalten und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Dazu passt Puten-Pilz-Ragout mit geriebenem Parmesan und Petersilie.



Serviettenknödel

Zutaten für 6 Personen

1 Gemüsezwiebel, 130 g Semmelwürfel, 70 g Butter, 1/4 l Milch, 250 g fertig geschnittenes Knödelbrot, 6 Eier (Größe M), 6 Stängel Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Alu- und Klarsichtfolie

Zubereitung

Zwiebel schälen, fein würfeln. Semmelwürfel in 40 g heißer Butter goldbraun rösten, herausnehmen. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebel darin dünsten. Milch erhitzen und Knödelbrot in einer Schüssel damit begießen. Semmelwürfel, Zwiebel und Eier zugeben, 20 Minuten stehen lassen (nicht mischen!). Inzwischen Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, grob hacken und zur Knödelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und locker mengen. 2 große Stücke Alufolie ausbreiten, gleich große Stücke Klarsichtfolie darauflegen. Je die Hälfte der Masse der Länge nach auf der Folie verteilen, gut verschließen und zu einem wasserdichten, großen „Bonbon“ (ca. 25 cm lang) aufrollen. In einem großen breiten Topf reichlich Wasser aufkochen. Knödel einlegen, 20 Minuten mit halb aufgelegtem Deckel kochen lassen. Herd ausschalten und Knödel weitere 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Serviettenknödel herausnehmen, auswickeln, in Scheiben schneiden und servieren.