

Ingrid Pernkopf
Christoph Wagner

KNÖDEL KÜCHE

Die 250 besten Rezepte
von pikant bis süß



Fotografiert von
Peter Barci

pichler verlag



Dank

Dieses Buch widme ich meiner Familie und Familie Wagner.

Danken möchte ich meinem Gatten Franz, meinem Sohn Michael, meiner Tochter Claudia sowie meinem Schwiegersohn Michael mit meinen lieben Enkelkindern Katharina, Maximilian, Konstantin und Sebastian und meiner Mutter Anna Rainer. Meinen Mitarbeitern aus der Küche unseres Gasthofs, ohne die die Rezepte nicht so perfekt abgestimmt wären – vielen Dank für das Ausprobieren und Nachkochen der Rezepte. Hierbei darf ich vor allem Andrea Dechant, Sandra Hummer und Florian Hübsch stellvertretend für alle hervorheben.

Allen Freunden, Gästen, Wirtekollegen, Lieferanten und Bauern. Berufsschuloberlehrer Peter Fischer mit Gattin Gerlinde, die immer mit Rat und Tat, mittlerweile beim 5. Buch, zur Seite stehen.

Peter Barci für die brillanten Fotos und freundschaftliche Zusammenarbeit.

Josef Weilguni für das Lektorat.

Den Mitarbeitern des Verlages, welche in bewährter Weise für die Drucklegung des Buches verantwortlich zeichnen. Bruno Wegscheider für die großartige Umschlag- und Buchgestaltung sowie für seinen unermüdlichen Einsatz und das Bemühen, dem Buch eine besondere Note zu verleihen. und zwar zur Freude aller Leser.

Ich danke vor allem Prof. Christoph Wagner – ohne ihn gäbe es meine Bücher nicht.

Und nicht zuletzt unseren Gästen, denn erst sie erfüllen den Gasthof mit Leben und bestärken mich immer wieder in meiner Arbeit.

Ich danke allen für ihre Freundschaft und die gute Zusammenarbeit.

ISBN 978-3-85431-526-1

styria
BOOKS

© 2010 by Pichler Verlag
in der Verlagsgruppe Styria
GmbH & Co KG
Wien · Graz · Klagenfurt
Alle Rechte vorbehalten

styriabooks.at
onlinebookshop

LEKTORAT: Josef Weilguni

UMSCHLAG- UND
BUCHGESTALTUNG:
Bruno Wegscheider

REPRODUKTION: Pixelstorm, Wien

DRUCK UND BINDUNG:
Druckerei Theiss GmbH
St. Stefan im Lavanttal

Printed in Austria


Genusland
Oberösterreich



Inhalt

6	In Erinnerung und Dankbarkeit
7	Einleitung
8	Wissenswertes rund um Knödel, Teige und deren Verarbeitung
14	KNÖDELTEIGE VON BRANDTEIG BIS TOPFENTEIG
36	FÜLLUNGEN. PIKANT UND SÜSS
52	KNÖDEL ALS SUPPENEINLAGE
70	KNÖDEL & CO ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENDURCH
94	KNÖDEL ALS HAUPTSPESIE
154	KNÖDEL ALS BEILAGE
176	NACHSPEISEN-, OBST- UND SÜSSE KNÖDEL
212	WAS DEN KNÖDEL SCHMÜCKT UND VEREDELT
226	EIN „HOCH“ DEN KNÖDELRESTEN
231	Glossar zur Knödelküche
234	Knödel-Register alphabetisch
236	Knödel-Register nach Kapiteln
238	Adressen

Sämtliche Rezepte wurden sorgfältig erarbeitet und ausprobiert und sind zumeist mengenmäßig klein gehalten.

HINWEIS: Für die Richtigkeit der Angaben sowie ein perfektes Gelingen können allerdings weder die Autoren noch der Verlag eine Garantie bzw. Haftung übernehmen.

Falls nicht anders angegeben, gelten die Mengenangaben für 4 Personen.

Erdäpfel-Leberknödel

ZUTATEN ~ 350 g mehlig, gekochte Erdäpfel / 300 g Kalbsleber (ersatzweise Lamm- oder Wildleber) / 2 Eier / 50 g Schweineschmalz ca. 120 g Semmelbrösel oder Weißbrotbrösel / 100 g Zwiebelwürfel / 10 g Knoblauch, fein geschnitten / Steinsalz / Pfeffer aus der Mühle / 1 EL frisch gehackte Petersilie ½ EL Majoran, frisch oder getrocknet

ZUBEREITUNG ~ Die Kalbsleber nicht zu fein fäshieren oder fein hacken, die Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Schmalz hell anschwitzen, ausgekühlt mit allen Zutaten vermengen und würzig abschmecken. Öl in einer Pfanne auf ca. 160 °C erhitzen und die klein geformten Knödel darin backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Sauerkraut und Bratensaft, als Suppeneinlage oder mit Blattsalat servieren.



Färbige Linsenknödel

Für ca. 19 Stück à 20 g

ZUTATEN ~ 100 ml Milch / 20 g Butter / 80 g Mehl / 1 Ei / 50 g Linsen, rote, grüne, gelbe oder gemischt / 4 g Salz / Pfeffer, frisch gemahlen / 1 EL fein gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG ~ Linsen in warmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen und weich kochen. Milch mit Butter aufkochen, Mehl beimengen und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Anschließend das Ei langsam in die überkühlte Masse rühren und die gekochten, abgetropften, gehackten Linsen beimengen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Mit nassen Händen kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 bis 12 Minuten garziehen lassen.

Sollte die Masse zu weich sein, noch etwas Weißbrotbrösel oder Semmelbrösel dazugeben.

Mit Paprikapulver, Curry, Kurkuma, Kreuzkümmel zusätzlich einfärben bzw. würzen.

Linsenknödel eignen sich als Einlage in eine klare Bouillon oder in eine Basilikum-, Sauerampfer-, Brennnessel- oder Bärlauchschaumsuppe. Können auch in heißem Fett bei ca. 155 °C schwimmend gebacken werden. Passen sehr gut zu Wild, Lamm und diversen würzigen Ragouts. Zusätzlich kann man 40 g ansautierte Speckwürfel beimengen.

Haselnussknödel

ZUTATEN ~ 40 g weiche Butter / 1 Dotter / 1 Ei / 40 g geröstete, geriebene Haselnüsse 40 g Semmelbrösel / 40 g Crème fraîche / Salz / Prise Muskatnuss / evtl. mit Thymian, Majoran oder Koriander würzen

ZUBEREITUNG ~ Weiche Butter schaumig rühren, Dotter und Ei nach und nach einrühren, Nüsse und Brösel einmengen und zuletzt Crème fraîche untermengen, würzig abschmecken, ca. 30 Minuten rasten lassen. Aus der Masse kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 bis 12 Minuten je nach Größe unter dem Siedepunkt garen.

Als Suppeneinlage für klare Wild-, Wildgeflügel- oder Geflügelsuppe, auch als Beilage zu Wildgerichten, dafür aber größere Menge zubereiten.

Als süße Variante mit Orangenschale, Zucker und Zimt abschmecken, in Butterbröseln wälzen und mit Orangensauce servieren.



Frittierte Hühnerfleisch-Dim-Sum

ZUTATEN ~ 40 Stk. Wantan-Blätter oder Wantan-Teig, doppelte Menge Teig von gebratenen chinesischen Teigtaschen oder dreifache Menge selbstgemachter Wantan- oder Tascherl-Teig (siehe Rezept S. 35)

FÜR DIE FÜLLE ~ 400 g Hühner- oder Truthahnbrust / 100 g Schinken
50 g Bambussprossen / 50 g Jungzwiebeln oder Schalotten / 40 g Selleriestange
1 TL fein gehackter Ingwer, ersatzweise kandiert / 10 ml Sojasauce
1 bis 2 Knoblauchzehen / Salz / Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG ~ Hühnerfleisch und Schinken entweder ganz fein hacken oder faschieren. Bambussprossen, Sellerie und Zwiebel ebenfalls fein hacken und alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen. Mit Ingwer, Sojasauce, Knoblauch und Salz abschmecken und gut vermengen. Fertige Teigblätter auflegen oder Teig dünn ausrollen, jeweils etwas Füllmasse auftragen, dann die Teigenden so zusammenklappen, dass ein kleines Säckchen entsteht; die Teigländer mit Wasser befeuchten und gut zusammendrücken. Der Teig kann mehr oder weniger kunstvoll zu gerippten Täschchen oder einem schmetterlingsartigen Dim Sum festgedrückt werden. In einer großen Pfanne oder einem Wok reichlich Öl erhitzen und die Täschchen darin goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Oder: kalorienbewusst über Wasserdampf oder im Dampfgarer garen.

TIPP ~ Die Täschchen mit halbierten, blanchierten Schnittlauchhalmen verschließen bzw. zusammenbinden.



Empanadas

Dieses Rezept stammt aus Spanien

ZUTATEN FÜR DEN TEIG ~ 270 g glattes Weizenmehl / ca. 90 ml Wasser / 1 Ei
½ TL Feinkristallzucker / 50 g zerlassene Butter / Salz

ZUBEREITUNG ~ Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche vermengen und gut durchkneten. Der Teig sollte weich und gut formbar sein, aber nicht kleben (je nach Beschaffenheit Mehl oder Wasser begeben). In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

FÜR DIE FÜLLE ~ 80 g Zwiebelwürfel / 20 ml Öl / 1 bis 2 fein geschnittene Knoblauchzehen / 300 g faschiertes Schweine- und/oder Hühnerfleisch
20 g Tomatenmark / 1 TL Rohrzucker / 2 hartgekochte, klein gehackte Eier / 60 g klein geschnittene Gewürz- oder Essiggurkerl / 1 EL fein gehackte Petersilie oder Koriandergrün / 1 Eiweiß zum Einstreichen / Öl zum Braten

ZUBEREITUNG ~ Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch unter ständigem Rühren darin kurz anschwitzen, Fleisch dazugeben und durchrösten, bis es gegart ist. Etwaige größere Klumpen zerteilen. Tomatenmark und Zucker zugeben, nochmals kurz durchrösten, ausgekühlt restliche Zutaten einmengen und würzig abschmecken.
Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig dünn ausrollen, rund ausstechen oder rechteckig ausschneiden, mit der Fülle belegen, die Ränder mit Eiweiß bepinseln, zusammenklappen und die Teigländer gut andrücken. Den Rand je nach Belieben mit einer Gabel verzieren bzw. ein Muster eindrücken.
Die Tascherln in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 5 bis 8 Minuten garen oder in einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und darin goldgelb backen, herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Einer meiner Lieblingsteige für Tascherln, Maultaschen etc., die sich damit gut formen lassen.

VARIANTEN ~

- Weiters können ca. 80 g ansautierte Speck- oder Schinkenwürfel, Pilze (Eierschwammerl, Champignons, chinesische Pilze etc.), klein geschnittene, gekochte Gemüswürfel oder Shrimps eingemengt werden.
- Gurkerl und Eier durch klein gehackte grüne und/oder schwarze Oliven und eingelegte Tomaten ersetzen.



Erdäpfel-Gemüseknödel, gekocht oder gebacken

ZUTATEN ~ 400 g gekochte und geschälte mehlig Erdäpfel / 40 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl / ca. 80 g Semmel- oder Vollkornbrösel / 2 Eier
100 bis 200 g gekochte oder blanchierte, fein geschnittene Gemüsewürfel (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Zucchini, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Rote Rüben, Blattspinat, Erbsen, Mais etc.) / evtl. ca. 20 g Bärlauch- oder Kräuterpaste oder 1 bis 2 EL frische Kräuter, fein geschnitten / Salz / Pfeffer, frisch gemahlen / Öl zum Ausbacken oder Gemüsekochwasser zum Kochen

ZUBEREITUNG ~ Die Erdäpfel durch die Erdäpfelwiege drücken, mit den restlichen Zutaten zu einem Teig zusammenmengen, würzig abschmecken.
Kleine Knödel formen und in kochendem Salzwasser (Gemüsekochwasser verwenden) je nach Größe ca. 7 bis 10 Minuten unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Eventuell Probeknödel kochen. Oder: Knödel in Brösel wälzen und in heißem Fett bei ca. 155 °C schwimmend backen; hierbei die Knödel eher klein halten, sodass sie eine kürzere Garzeit haben und nicht zu dunkel ausgebacken werden.

TIPPS ~

- Dieses Erdäpfelgrundrezept lässt sich geschmacklich individuell nach Belieben abändern.
- Bei sehr feuchtem Gemüse dieses in ein Baumwolltuch einschlagen und leicht ausdrücken.
- Die Bröselmenge richtet sich nach der Trockenheit der Erdäpfel und des Gemüses.
- Gemüse durch Käse-, Speck-, Schinkenwürfel, ansautierte, gut abgetropfte Pilze oder Räucherfischstücke ersetzen.
- Mit Tomatenragout, Rahm- oder Kräutersauce, kalter Joghurt- oder Sauerrahmsauce, Blattsalat, zerlassener Butter, frischen Kräutern zum Bestreuen etc. servieren.

Gebackene Mühlviertler Speck- bzw. Grammelknödel

Dieses Rezept stammt von der Fleischerei Leibetseder, Rohrbach

Für 25 St. Knödel

ZUTATEN ~ 1 kg gekochte, geschälte, mehlig Erdäpfel (ohne Schale gewogen)
40 dag griffiges Weizenmehl / 5 dag Weizengrieß / 1 Ei / 1 gestrichener TL Salz
1 Prise Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE SPECKFÜLLE ~ 75 dag klein würfelig geschnittener, schön durchzogener Bauchspeck / gehackte Petersilie

FÜR DIE GRAMMELFÜLLE ~ 75 dag Speckgrammeln, grob gehackt / gehackte Petersilie / evtl. Salz

FÜR DEN GUSS ~ 3 Eier / 0,6 l Milch / 1 TL Salz / 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG ~ Gekochte, geschälte Erdäpfel noch heiß durch eine Presse drücken und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Erdäpfelteig nicht rasten lassen, sondern so rasch als möglich weiterverarbeiten. Eine große Rolle formen, mit genügend Mehl auf der Arbeitsfläche. Für einen Knödel verwendet man ca. 7 dag Erdäpfelteig. Ein solches Stück von der Rolle mit einer Teigkarte abtrennen. In der Handfläche etwas flach drücken. Je nachdem, ob man nun Grammel- oder Speckknödel macht, von der gewünschten Fülle ca. 30 g schwere Häufchen in die Mitte des Teigstückes geben. Mit Gefühl den Teig verschließen und einen schönen Knödel formen. Den fertigen Knödel in ein zuvor etwas eingefettetes Reindl oder eine Auflaufform geben. Man reiht die Knödel schön nebeneinander ohne zu viel Zwischenraum. Ist die Form mit Knödeln gefüllt, kommt sie für ca. 15 Minuten bei 180 °C in ein vorgeheiztes Rohr. Die Knödel werden bei trockener Hitze goldbraun angebacken.

In der Zwischenzeit die Eier mit Milch, Salz und Muskat kurz aufmixen. Anschließend die angebackenen Knödel mit der Eier-Milch übergießen. Die obere Wölbung der Knödel sollte noch hervorschauen – erinnert ein bisschen an die hügelige Landschaft des Mühlviertels. Nochmals ca. 20 Minuten bei 175 °C im Rohr backen, bis die Eier-Milch gestockt ist.

Gegessen werden unsere Mühlviertler Knödel traditionell mit Sauerkraut. Guten Appetit!



Speckknödel mit Erdäpfelteig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG ~ 600 g gekochte, kalte, durchgedrückte, mehlig Erdäpfel
150 g glattes Weizenmehl / 150 g griffiges Weizenmehl / 90 g zerlassene Butter
50 g Weizengrieß / 2 Eier / Salz / evtl. Prise Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLE ~ 300 g gekochtes Selchfleisch / 80 g Zwiebelwürfel / 20 ml Öl
2 Knoblauchzehen / 1 EL fein gehackte Petersilie / evtl. 1 Ei

ZUBEREITUNG ~ Selchfleisch grob faszieren oder klein würfelig schneiden, Zwiebel in Öl hell anschwitzen (zweite Variante: das Fleisch kurz mitrösten), auskühlen lassen, alle Zutaten für die Fülle vermengen und würzig abschmecken. Kleine Knödel formen und kurz anfrieren.



Die Erdäpfel mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten, nur kurz rasten lassen. Teig zu einer Rolle formen, gleich große Scheiben abschneiden, flach drücken, mit Füllknödel belegen, Teig über den Knödel ziehen und nach oben hin zusammendrücken, gut verschließen und zu rundem Knödel rollen.

In kochendes Salzwasser einlegen, Hitze reduzieren und je nach Größe ca. 10 bis 12 Minuten unter dem Siedepunkt garziehen lassen.

Speckknödelmasse zusätzlich mit Paprikapulver, Worcestersauce oder Schnittlauch würzen.

TIPPS ~

- Manchmal kann die Teigmenge variieren, d. h., man hat entweder zu viel Teig und zu wenig Füllungen oder umgekehrt. Daher sollte man sich einen kleinen Vorrat an Füllrohlingen im Tiefkühler anlegen; so hat man auch schnell etwas zur Hand, wenn unerwartet Gäste kommen. Mit einem schnell zubereiteten Brandteig oder Topfenteig kann man unkompliziert ein schnelles Knödelgericht herstellen.
- Nicht benötigte, fertig gedrehte Knödel ungekocht auf einem Küchenblech einzeln einfrieren, danach in gut schließbare Beutel oder Dosen geben und beschriften (Datum der Zubereitung sowie Knödelsorte). Fertige süße und pikante Semmelbrösel können ebenfalls eingefroren werden.
- Die Knödel mit gefrorenen Füllungen eher kochen als backen, da sie beim Backen eine viel längere Zeit benötigen, um durchzugaren, auf Grund der Bräunung aber nicht so lange ausgebacken werden können.
- Übrig gebliebenen Erdäpfelteig zu kleinen Beilagenknödeln formen: mit Räucherlachsstücken, Oliven, Tomatenstücken, Käsewürfeln, Maronifülle, Dörrzwetschken, Fruchtmassen etc. beliebig füllen oder mit diversen Kräutern (Bärlauch, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Majoran, Kerbel) und Gewürzen (Curry, Paprika, Kurkuma, Kreuzkümmel, Kardamom) aromatisieren bzw. einfärben. Eventuell die Kräuter in zerlassener Butter mixen.
- Teig zu kleinen Fingernudeln (siehe Foto unten) wälzen, in Salzwasser kochen und sowohl als Beilage zu Saucengerichten als auch süß mit Mohn- oder Nussbröseln und zerlassener Butter beträufelt servieren. Als gebackene Erdäpfelnudeln als Beilage servieren.



Topfenknödel auf Spinat

ZUTATEN ~ 40 g weiche Butter / 3 Dotter / 350 g Topfen / 3 Eiweiß / 1 TL Stärkemehl
Prise Salz und Muskatnuss, gemahlen / 100 g feines Dinkelmehl / ca. 100 g geriebener würziger Bergkäse oder Parmesan

ZUBEREITUNG ~ Butter mit Dottern schaumig rühren, Topfen und Gewürze zugeben, Eiweiß mit Salz und Stärkemehl steif aufschlagen und mit dem Mehl unter die Topfenmasse heben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kleine Knödel oder Nockerln formen, in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 8 bis 10 Minuten unter dem Siedepunkt garen (eventuell Probeknödel kochen).

FÜR DEN SPINAT ~ 500 g Blattspinat / 40 g Butter oder Butterschmalz
50 g Zwiebelwürfel / ca. 200 ml Rindsuppe / ca. 200 ml Obers / Salz / Pfeffer
aus der Mühle / Prise Muskatnuss, gemahlen / evtl. 1 Zehe Knoblauch

ZUBEREITUNG ~ Die Zwiebelwürfel in Butter kurz anschwitzen, mit Suppe und Obers aufgießen und etwas einkochen. Blattspinat begeben und kurz einkochen lassen, er soll seine grüne Farbe beibehalten; würzig abschmecken.

Bei Verwendung von frischem Spinat diesen vorher in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken; bei Tiefkühlware den Spinat auftauen und dann die Flüssigkeit ausdrücken. Knödel auf Spinat anrichten und mit Käse bestreut servieren.

Mit Tomatenmark, Paprikapulver oder Kurkuma einfärben oder mit Kräutern abschmecken.

Spinatknödel

ZUTATEN ~ 200 g passierter, gut ausgedrückter Spinat / 200 g gekochte, kalt passierte Erdäpfel / 100 g sehr feine Semmelbrösel / ca. 25 g geschmolzene Butter / 1 Ei / 1 Dotter / Salz / Pfeffer / Knoblauch

ZUBEREITUNG ~ Zuerst Ei, Dotter und Spinat vermischen, dann alle Zutaten miteinander vermengen, Masse kurz rasten lassen; sollte die Masse zu weich gehalten sein, zusätzlich mit Bröseln festigen. 50 bis 70 g schwere Knödel drehen und ca. 10 bis 12 Minuten im Salzwasser unter dem Siedepunkt garen.

Entweder mit einer Rahmsauce und Parmesan bestreut anrichten oder mit Schinkenstreifen und Käse überbacken und Schnittlauchbutter servieren.

VARIANTEN ~

- Unter die Masse noch fein geschnittene Schinkenstreifen oder fein geriebenen, würzigen Bergkäse mengen.
- Durch Zugabe von Bärlauchpaste erhält man eine würzigere Note.
- Die Knödel können auch mit Karotten-, Kürbis- oder beliebigem Gemüsepüree zubereitet werden (siehe Karottenknödel S. 60).

TIPPS ~

- Die Knödel dürfen nicht kochen, da sie sonst zerfallen, zudem nicht zu lange in heißem Wasser belassen werden, da sie sonst die schöne grüne, frische Farbe einbüßen.
- Passierten Spinat in ein feines Sieb geben und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Enthält er dann noch immer zu viel Flüssigkeit, zusätzlich in ein Baumwolltuch geben und leicht ausdrücken.
- Bleiben Knödel übrig, diese in kaltes Salzwasser geben und auskühlen lassen.
- Bei Bedarf im Salzwasser, im Dampfgarer oder über Dampfeinsatz erwärmen.

Foto Seite 94/95

Spinatknödel mit Topfen

ZUTATEN ~ 300 g blanchierter, gut ausgedrückter, klein geschnittener Blattspinat
120 g flüssige Butter / 4 Eier / 130 g Topfen / Salz / Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss / Cayennepfeffer / Knoblauch / 180 bis 200 g Semmelbrösel
ca. 20 g griffiges Weizenmehl

ZUBEREITUNG ~ Spinat in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken, gut ausdrücken und klein schneiden oder faszieren. Alle Zutaten vermengen und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 10 Minuten garziehen lassen. Die Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, mit gebräunter Butter beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren
Auf Tomatenragout anrichten, andere Serviervorschläge siehe Spinatknödel.



Mozartknödel

ZUTATEN ~ 250 ml Milch / 40 g Vanillezucker / Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g Butter / 80 g Weizengrieß / 2 Dotter / 100 g Semmelbrösel / Prise Salz

FÜR DIE FÜLLE ~ Mozartkugeln, ersatzweise Schloss-Orth-Kugeln,
Schloss-Orth-Trüffeln, beliebige Pralinenkugeln, Nougatstücke etc.

ZUBEREITUNG ~ Für den Teig Milch mit Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Butter aufkochen, Grieß zugeben und gut verrühren. Hitze reduzieren und Masse so lange unter Rühren einkochen bzw. abbrennen, bis diese eingedickt ist und sich vom Geschirr löst. Kurz überkühlen lassen, Dotter und Brösel einrühren und gut vermengen.

Teig zu einer Rolle formen und in 10 bis 12 Portionen teilen, Teigstücke in der Hand flach drücken und mit je 1 Mozartkugel belegen, einschlagen und zu einem Knödel formen. (Teig kann zusätzlich mit Zimt, Lebkuchengewürz oder Bittermandelöl aromatisiert werden.)

In kochendes, eventuell mit Vanillezucker, Bittermandelöl und Rum aromatisiertes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 8 bis 10 Minuten garziehen lassen. Mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und mit Fruchtsauce anrichten.

VARIANTEN ~

- In einer Pfanne Honig erwärmen und die Knödel darin kurz schwenken, in Butterbröseln oder Kokosflocken wälzen.
- Dieser Teig eignet sich auch für Fruchtknödel mit Erdbeeren, Marillen, Mangostücken, Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren etc.
- Etwas Milch durch Kokosmilch und einen Teil der Semmelbrösel durch Kokosflocken ersetzen.

Mohn-Glühweinknödel

ZUTATEN ~ 250 ml Milch / 70 g Gelb-, Rohr- oder Feinkristallzucker
1 aufgeschnittene Vanilleschote, ersatzweise Vanillezucker
150 g fein gemahlener Mohn / 150 g fein geriebener Apfel oder Birne
60 g weiche Butter / 120 g entrindetes, klein würfelig geschnittenes
Toast- oder Weißbrot / 1 Ei / 2 Dotter / Prise Salz / fein geriebene
Zitronen- und Orangenschale / Zimt oder Lebkuchengewürz

FÜR DEN GLÜHWEIN ~ 1 l Rotwein (es kann auch Weißwein
oder Most genommen werden) / ½ Zimtrinde / 6 Gewürznelken
140 g Zucker / 30 ml Zitronensaft / etwas unbehandelte Zitronen-
und Orangenschale

ZUBEREITUNG ~ Milch mit Zucker, Orangen- und Zitronenschale und Vanilleschote aufkochen, Gewürze zugeben, Mohn einrühren und so lange kochen, bis die Masse kompakt ist und sich vom Topfboden löst. Apfel oder Birne einmengen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Butter mit Dottern und Ei verrühren und das Brot einmengen. In den Kühlschrank stellen.

Beide Massen gut mischen und mit nassen Händen kleine Knödel formen, Probeknödel kochen, bei Bedarf noch etwas Semmel- oder Briochebrösel zum Festigen der Masse einmengen.

Für den Glühwein alle Zutaten aufkochen, von der Herdstelle nehmen, 10 Minuten ziehen lassen, abseihen, wieder aufkochen, die Knödel einlegen und ca. 10 bis 12 Minuten unter dem Siedepunkt garziehen lassen.

Knödel aus dem Glühwein nehmen und mit Vanille- oder Glühweinsauce servieren.

GLÜHWEINSAUCE: 20 bis 30 g Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Glühwein abrühren, in den kochenden Glühwein einrühren und unter Rühren einkochen bzw. eindicken.

Diese Sauce reiche ich gerne in der Winterzeit zu süßen Knödel- oder Tascherlgerichten.

Variante: die Sauce mit frischen oder tiefgekühlten Beeren vermengen und einmal aufkochen lassen.





Traunsteinnockerln

ZUTATEN ~ 110 g Rundkornreis / ca. 500 ml Milch / 50 g Feinkristallzucker
Prise Salz / 10 g Vanillezucker oder ½ aufgeschnittene Vanilleschote / frisch
geriebene Orangenschale oder Orangenschalenpulver / 2 Blatt Gelatine
250 ml geschlagenes Obers / 40 ml Cointreau

ZUBEREITUNG ~ Den Reis in Wasser kurz aufkochen und wieder abgießen. Mit Milch, Vanille und Zucker nochmals aufstellen und auf kleiner Flamme ca. 35 Minuten sehr weich dünsten, bei Bedarf noch etwas Milch zugießen und dabei wiederholt umrühren (oder am besten im Backrohr garen). Mit Salz und Orangenschale aromatisieren. Gelatine mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Masse auflösen, überkühlen lassen. Geschlagenes Obers und Cointreau kurz vor dem Abstocken unterrühren. Die Masse in eine Schüssel leeren und abgedeckt kühl stellen. Kleine Nockerln formen oder mit einem Eisportionierer kleine Knödel entnehmen und anrichten.

Auf frischen Heidelbeeren, Preiselbeer- oder Heidelbeersauce servieren und mit Schokoladesauce vollenden.

TIPP ~ Die Masse kann auch in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform gegeben und nach dem Abstocken in Scheiben portioniert werden.

VARIANTEN ~

- In die heiße Reismasse klein geschnittene Dörrfrüchte oder vor dem Abstocken gut abgetropfte Kompottfrüchte einmengen.
- Anstelle von Cointreau mit Maraschino oder Fruchtsaft (für Kinder) aromatisieren.

Vollkorntopfennockerln, süß und pikant

ZUTATEN ~ 80 g weiche Butter / 2 Dotter / 250 g Magertopfen / 20 g Vanillezucker
50 g Honig / 2 Eiklar / 1 TL Stärkemehl / Salz / 120 g feines Dinkelmehl

ZUBEREITUNG ~ Butter, Honig, Dotter, Vanillezucker und Topfen verrühren, Eiklar mit Salz und Stärkemehl schaumig schlagen, mit Mehl unter die Topfenmasse mengen, ca. 1 Stunde kühl stellen. Kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser einkochen und kurz unter dem Siedepunkt je nach Größe ca. 10 bis 14 Minuten garziehen lassen. Mit einer Siebkelle oder einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in Vollkornbutterbröseln wälzen, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschen-, Marillen- oder Beerenröster servieren.

