

HANS BAUER | SANDRA LEITNER

HERZHAFT & SÜSS

♥♥
KNÖDEL
LUST

So schmeckt Glückseligkeit



SüdOst Verlag





Der Geschmackswert einer Kalorie muss
immer größer sein als der Brennwert.

GENIESSEN ERLAUBT

SOUL FOOD

Knödel machen glücklich!



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-95587-776-7



Für uns, die Battenberg Gietl Verlag GmbH mit all ihren Imprint-Verlagen, ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Daher achten wir bei allen unseren Produkten auf den Einsatz umwelt schonender Ressourcen und Materialien.

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für die verantwortungsvolle und ökologische Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Unsere Partnerdruckerei kann zudem für den gesamten Herstellungsprozess nachfolgende Zertifikate vorweisen:

- Zertifizierung für FOGRA PS0
- Zertifizierungssystem FSC®
- Leitlinien zur klimaneutralen Produktion (Carbon Footprint)
- Zertifizierung EcoVadis (die Methodik besteht aus 21 Kriterien in den Bereichen Umwelt, Einhaltung menschlicher Rechte und Ethik)
- Zertifikat zum Energieverbrauch aus 100% erneuerbaren Quellen
- Teilnahme am Projekt „Grünes Unternehmen“ zum Schutz von Naturressourcen und der menschlichen Gesundheit

1. Auflage 2021

ISBN 978-3-95587-776-7

Alle Rechte vorbehalten!

© 2021 SüdOst Verlag in der

Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

www.battenberg-gietl.de

Rezepte und Texte: Hans Bauer und Sandra Leitner

Cover- und Buchgestaltung: Hans Bauer

Illustrationen: Hans Bauer

Fotografie: Hans Bauer



HANS BAUER | SANDRA LEITNER

HERZHAFT & SÜSS

♥♥
KNÖDEL
LUST

So schmeckt Glückseligkeit



SüdOst Verlag



Diese Knödel sind Seelenschmeichler,
Herzerwärmer, Gaumenfreude
und Glückhlmacher.
Rund und köstlich –
Soulfood, wie es sein soll,
für Menschen gemacht,
die gerne genießen – guten Appetit.

Sandra Leitner & Hans Bauer





HERZHAFT & SÜSS

KNÖDEL

WEGWEISER

Die Klassiker

Spinatknödel	25
Knödel-Carpaccio	33
Tiroler Speckknödel	39
Rote-Bete-Knödel	43
Bratkartoffelknödel	47
Tiroler Kaspressknödel	51
Böhmische Germknödel	55
Brandteigknödel	59
Seidene Kartoffelknödel	71
Knödelgröstl	71/91
Semmelknödel	75
Brezen-Serviettenknödel	79
Brezenknödel	79
Kartoffelknödel halb & halb	91
Bayerische Leberknödel	95
Germknödel	101
Feine Grießknödel	105
Gebackene Eisknödel	109
Mohnknödel	113
Milchreis-Kokosknödel	121
Süße Quarkknödel	125
Kartäuserknödel	129
Zwetschgen-Serviettenknödel	133
Marillknödel	141
Christstollenknödel	145

Die Innovativen

Petersilienknödel	18
Kalter Schafskäseknödel	20
Geröstete Haselnussknödel	22
Basilikum-Ricotta-Knödel	26
Bärlauch-Käseknödel	28

Curry-Karottenknödel	30
Gebackene Linsenknödel	34
Getrüffelte Sellerieknödel	36
Mozzarella-Prosciutto-Knödel	40
Lachs-Zanderknödel	44
Ziegenfrischkäse-Knödel	48
Pfifferlingknödel	52
Asiatische Chickenknödel	56
Asia-Germknödel	60
Sesam-Brezenknödelsticks	64
Parmesan-Rosmarinknödel	68
Tomatenknödel	72
Lauchknödel	76
Kartoffel-Mandelknödel	80
Orangenknödel	84
Garnelenknödel	88
Kürbisknödel	92
Kokosknödel	98
Nougat-Pistazienknödel	102
Eierlikör-Minze-Knödel	106
Pistazien-Zitronenknödel	110
Cheesecake-Knödel	114
Erdbeer-Minze-Knödel	116
Holunderblüten-Knödel	118
Gefüllte Schokoknödel	122
Apfelstrudel-Knödel	126
Himbeer-Mascarponeknödel	130
Zwetschgenknödel	134
Vanilleknödel	138
Maronenknödel	142
Mandel-Briocheknödel	146
Haselnussknödel	148
Birnenknödel	152
Kaffeeknödel	154
Lebkuchenknödel	158

GEWUSST WIE:

KNÖDEL BASICS

Darauf kommt's an

Das richtige Knödelbrot

Knödelbrot kann man beim Bäcker oder im Supermarkt kaufen. Natürlich lässt sich Knödelbrot auch selbst herstellen. Es ist ganz einfach. Man lässt Semmeln, Baguette, Graubrot oder andere Brotsorten ein bis zwei Tage unverpackt an der Luft trocknen und schon hat man Knödelbrot. Will man es nicht sofort verwenden, schneidet man das angetrocknete Brot in kleine Würfel und gefriert es bis zur weiteren Verwendung ein. Knödel sind in ihrer ursprünglichsten Form eine Art der Reste-Verwertung. Für süße Knödel eignen sich neben dem klassischen Knödelbrot auch noch Milchbrötchen, Brioche, Hefezöpfe, Biskuit und andere süße Backwaren.

Schöne Knödel

Knödel formt man mit den Händen zu möglichst gleichmäßigen und glatten Kugeln, das nennt man „abdrehen“. Damit Knödel eine schönere, glattere Oberfläche bekommen, arbeitet man bei Teigen, die Semmeln, Grieß, Leber oder Semmelbrösel enthalten, mit leicht angefeuchteten Händen. Bei Knödeln, die Stärke enthalten, wie zum Beispiel bei Mehl-, Kartoffel- und Brandteigen, helfen leicht bemehlte Hände. Das Mehl verhindert, dass der Teig an den Händen klebt. Die Oberfläche der Knödel werden mit der Methode glatter und halten beim Garen besser zusammen.

So bekommen die Knödel die richtige Konsistenz – gehen Sie einfach auf Nummer Sicher

Der Knödellteig darf nicht zu weich sein, sonst zerfällt er beim Garen. Er sollte aber auch nicht zu fest werden, sonst ist es kein guter Knödel. Es kommt auf die richtige Konsistenz des Teiges an. Wie kann man die richtige Konsistenz erreichen? Ganz einfach – durch

Ausprobieren! Falls Sie sich anfangs unsicher sind, machen Sie von Ihrem Teig einen Probeknödel und garen Sie ihn im Knödelwasser. Dazu reichlich Salz- oder Zuckerwasser einmal aufkochen lassen und sofort die Temperatur reduzieren. Das Knödelwasser darf NIE sprudeln, wenn Sie die Knödel ins Wasser geben. Knödel werden grundsätzlich unterhalb des Siedepunktes gegart. Je nach Größe braucht ein Knödel ca. 15 bis 20 Minuten, bis er fertig gegart ist. Sie erkennen es daran, dass Ihr Knödel an die Wasseroberfläche steigt und sich zu drehen beginnt. Dann ist er fertig und Sie können ihn aus dem Wasser nehmen.

Der Knödel ist beim Garen im Wasser zerfallen – was tun?

Ihr Teig hatte zu wenig Bindung. Sie können unter Ihren Knödelteig zusätzlich Semmelbrösel geben, das hilft fast immer. Mehl, Grieß oder Speisestärke könnten Sie auch verwenden, um eine bessere Bindung zu erreichen.

Der Knödel ist zu fest geworden – er sollte lockerer sein!

Ihr Teig hat zu viel Bindung und ist zu streng. Sie können den Teig wieder lockerer machen mit Milch, Sahne, Quark, Sauerrahm, flüssiger Butter oder mit einem Ei. Am besten nehmen Sie eine Zutat, die schon im Teig vorhanden ist.

Die Konsistenz passt, aber der Knödel schmeckt nicht mehr so gut.

Den Probeknödel sollte man nicht nur auf seine Konsistenz prüfen – man muss ihn auch probieren. Durch das Garen im Wasser kann der Knödel auslaugen, sofern das Knödelwasser nicht richtig gewürzt ist. Am besten, Sie schmecken Ihr Knödelwasser und Ihre Knödel nochmals ab und garen einen zweiten Probeknödel.

Gefüllte Knödel lösen sich beim Garen auf.

Sobald man einen Knödel mit einer weicherer Masse füllt und die Füllung in etwa die Hälfte der gesamten Knödelmasse ausmacht, sollte man den Knödelteig etwas strenger machen – er muss ja den Knödel in Form halten! Das ist schon die halbe Miete, um das Auseinanderfallen eines Knödels zu verhindern.

Ein weiteres Problem kann darin liegen, dass der Knödel nicht richtig verschlossen war. Es dürfen keine kleinen Öffnungen und vor allem keine Füllung zu sehen sein, auch nicht an der Nahtstelle, wo Sie die Knödel verschlossen haben. Hier kann und wird Wasser eindringen. Das kann dazu führen, dass sich der Knödel im Wasser auflöst. Sobald der Knödel gut verschlossen ist und die Konsistenz passt, bleibt der Knödel in Form und löst sich nicht auf. Problem gelöst.

Knödelteige brauchen Ruhezeit

Knödelteige, die mit Grieß, Knödelbrot oder Semmelbrösel hergestellt worden sind, brauchen eine Ruhezeit, damit sie quellen können. Stellen Sie Ihre Teige für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Sie können sie auch über Nacht (abgedeckt) im Kühlschrank lassen. Je länger der Teig im Kühlschrank bleibt, umso fester wird er. Geben Sie Ihrem Teig diese Zeit und prüfen Sie dann die Konsistenz. Falls Ihnen der Teig zu weich erscheint, ist jetzt der richtige Zeitpunkt, um zum Beispiel mit Semmelbröseln die Konsistenz zu erhöhen. Wenn Sie die Semmelbrösel gleich anfangs unter den Teig geben, kann es Ihnen passieren, dass der Teig nach der Ruhezeit zu fest ist.

Knödefüllungen clever vorbereiten und zu Knödeln formen

Knödefüllungen, die von ihrer Konsistenz her weich sind, sollte man vor dem Weiterarbeiten einfrieren. Um eine besonders schöne Form zu erreichen, empfehlen sich Silikonhalbkugelformen. Wir verwenden Formen mit drei oder vier Zentimeter Durchmesser. Natürlich kann man auch größere verwenden, je nachdem, wie groß man sie haben möchte. Die Halbkugelformen werden befüllt, eingefroren, herausgenommen und jeweils zwei Halbkugeln aufeinander gesetzt, fertig. Diese Kugeln legt man auf die flach gedrückte Knödelmasse und verschließt die Knödel. Dabei wird der Teig um die Kugel geschlagen und etwas nach oben gezogen und gut verschlossen und nochmals abgedreht, damit die Knödel eine schöne, runde und gleichmäßige Form haben. Während des Garvorgangs taut die Füllung im heißen Wasser oder Dampf auf und ist beim Servieren flüssig.

Knödel einfrieren

Sowohl rohe als auch gekochte Knödel kann man problemlos einfrieren. Achten Sie darauf, dass sich die Knödel während des Einfrierens nicht berühren, sonst frieren sie aneinander. Versäumen Sie auch nicht, etwas Mehl oder Semmelbrösel auf einen Teller oder ein Backblech zu streuen, bevor Sie die Knödel darauf setzen, denn auch am Boden können sie anfriren. Sobald die Knödel durchgefroren sind, kann man sie bedenkenlos in eine Gefrier-tüte geben und fest verschließen oder vakuumieren. Man kann die Knödel dann direkt aus der Tüte ins heiße Knödelwasser geben und garen. Dort brauchen sie je nach Größe ca. 25 Minuten, bis sie durchgegart sind. Wenn sie im Wasser nach oben steigen, sind sie fertig.

Knödel richtig im Wasser garen – warum das Knödelwasser eine besondere Rolle spielt

Um zu verstehen, wo der Mehrwert von gutem Knödelwasser liegt, muss man über Osmose sprechen. Dieser chemische Prozess ist fast an jedem Kochvorgang beteiligt. Einfach ausgedrückt gleicht Osmose Konzentrationsunterschiede in Flüssigkeiten aus. Was bedeutet das? Sie geben zum Beispiel Ihre gut gewürzten Knödel in ungewürztes Wasser und kochen sie darin. Was passiert? Während des Kochvorgangs will Mutter Natur einen Ausgleich zwischen dem würzigen Knödel und dem Wasser herstellen. Der Knödel verliert an Würze und Geschmack. Im Gegenzug schmeckt das Wasser gewürzt und nach Knödel. Das war es dann mit der Knödelherrlichkeit!

Deshalb ist es zwingend notwendig, die Garflüssigkeit zu würzen. In der Regel gart man herzhaft Knödel in gesalzenem Wasser. Dabei sollte das Wasser etwa wie Meerwasser schmecken. Süße Knödel gart man in gesalzenem Zuckerwasser. Dabei sollte das Wasser richtig süß schmecken. Dazu kommt Salz, allerdings nur eine gute Prise. Das Salz macht das Zuckerwasser würzig und verstärkt den Knödelgeschmack. So kann man der Osmose entgegenwirken.

Es geht aber noch besser: Natürlich kann man zum Beispiel die Rote-Beete-Knödel klassisch in Salzwasser kochen. Dabei werden die Knödel grau und verlieren rundum ihre wunderbare rote Farbe. Das Wasser färbt sich rot. Ganz anders verhält es sich, wenn man die Knödel in reinem Rote-Bete-Saft oder in Rote-Bete-Saft, gemischt mit Salzwasser, gart. Wenn man jetzt noch Kümmel und Lorbeer hinzugibt, bleiben die Knödel nicht nur leuchtend rot – sie schmecken auch noch besser.

Leberknödel schmecken zum Beispiel gleich viel besser, wenn sie in einer Rindssuppe gegart werden. Das gilt zum Beispiel auch für Birnenknödel, wenn man sie in Birnensaft oder einem Birnensaft-Wassergemisch gart. Noch besser werden sie, wenn man zusätzlich eine Zimtstange, etwas Rum und Zucker ins Knödelwasser gibt. Dieses Prinzip gilt im Grunde für viele Knödelarten. Seien Sie kreativ und mutig. Probieren Sie aus, wonach Ihnen ist. Letztendlich zählt immer der bessere Geschmack.

Knödel im Dampfgaren

Eine sanfte Form, um Knödel zu garen, ist Dämpfen bei 85 bis 100 Grad. Wenn Sie einen Dampfgarer zuhause haben, ist er die beste Wahl. Ebenso kann man die Knödel auch in einem Topf mit Dampfgareinsatz zubereiten. Diesen gibt es für wenig Geld im Fachhandel. Dabei sollten Sie darauf achten, dass der Knödel nicht direkt mit dem Wasser im Topf in Berührung kommt, sondern nur mit dem Wasserdampf. Genauso gut können Sie Ihre Knödel im Backofen zubereiten. Dazu stellen Sie eine hitzebeständige Schüssel mit kochendem Wasser dazu (das Wasser vorher in einem Topf aufkochen und dann in die Schüssel geben). Die Garzeit ist in etwa gleich lang wie im Wasser. Vorteile des Garens im Dampf sind zwei Aspekte: Erstens schmecken die Knödel intensiver und zweitens können auch Teige verarbeitet werden, die etwas weicher sind. Einfach mal ausprobieren.

Knödel im Backofen garen

Die Knödel werden in eine gefettete Auflaufform gesetzt, mit Alufolie abgedeckt und ca. 15–20 Minuten gebacken. Sie werden bei dieser Methode etwas trockener.

Knödel frittieren

Besonders lecker können frittierte Knödel schmecken. Wichtig ist dabei, dass die Frittieröl-Temperatur nicht zu hoch ist, denn die Knödel müssen durchgaren und dabei trotzdem eine schöne Farbe bekommen. Also die Knödel nicht zu groß machen. Besonders lecker werden die Knödel, wenn sie vor dem Frittieren in Semmelbrösel gewälzt werden. Ebenso kann man die Knödel panieren. Dazu werden die Knödel in verschlagenes Ei getaucht, in Semmelbrösel gewälzt und in Öl frittiert. Besonders knusprig werden die Knödel, wenn man sie, statt in Semmelbröseln, in Pankomehl wälzt. Pankomehl ist ein japanisches Paniermehl und in größeren Supermärkten oder im Asiashop erhältlich.

Serviettenknödel

Ein klassischer Serviettenknödel wird in ein Tuch eingerollt und gegart. Statt in einem Tuch wird unser Teig zuerst in eine Frischhaltefolie und dann zusätzlich in eine Alufolie gewickelt, deren Enden fest verdreht werden. Die Rolle kommt für ca. 30 bis 40 Minuten in siedendes Wasser. Die Alufolie kann sich dabei dunkelgrau verfärben, wenn sie in Kontakt mit dem Metall des Topfes kommt. Das hat keine Auswirkungen auf Qualität und Geschmack. Sobald die Rolle gegart ist, nimmt man sie aus dem Wasser und entfernt die Folien. Jetzt schneidet man die Rolle in Scheiben und kann sie servieren. Oft brät man die Knödelscheiben in etwas Butter und serviert sie angebraten.

Gute Grundprodukte sind das A und O

Man kann es nicht oft genug sagen – sobald man auf gute Grundprodukte setzt, ist gutes Kochen viel einfacher. „Dann kann man würzen, muss es aber nicht“, da guter Geschmack schon vorhanden ist und nicht durch Gewürze ergänzt werden muss. Wir bevorzugen Bio-produkte, wenn möglich aus der Region, und natürlich verarbeiten wir die Produkte dann, wenn sie Saison haben. Dabei auf reife, aromatische Produkte achten.

Gute Gewürze und Würzpasten in bester Qualität

Jetzt machen wir etwas unbezahlte Werbung für unsere Lieblingsgewürze. Empfehlen kann man hier die Gewürze vom ehemaligen Sternekoch Ingo Holland, Altes Gewürzamt. Sie stehen in nahezu jeder professionellen Gastroküche mit Anspruch. In dem Zusammenhang muss man auch die neuen „Aktivatoren“ und Würzpasten von Sternekoch Stefan Marquard erwähnen. Er ist der geniale Erfinder des „Aktivierens“ von Lebensmitteln. Wir kennen keine bessere Methode, um ein Maximum an Geschmack aus Gemüse, Fleisch und Fisch herauszuholen. Unbedingt empfehlenswert. Dann, last but not least, die Gewürze von Spiceworld aus Österreich, die mit dem ehemaligen Sternekoch Roland Trettl kooperieren. Alle zusammen bieten natürlich ihre Produkte in ihren Onlineshops an. Einfach googeln.

Kleine Tricks, die das „Knödeln“ erleichtern

Knödel sind im Grunde einfach herzustellen. Aber gelegentlich geben sie sich zickig, ja sogar divenhaft. Hier ein paar Kniffe, die das „Knödeln“ erleichtern und zu besseren Ergebnissen führen:

- Semmelknödel werden durch die Zugabe von Backpulver oder Mineralwasser lockerer. Bei Wasserzugabe auf die Konsistenz achten.
- Für Teige, die besonders locker und elastisch sein sollen, kann man statt normalem Mehl doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler) verwenden. Es ist besonders quellfähig.
- Wenn Sie vorhaben, eine Fleisch- oder Fischfüllung in die Knödel zu geben oder zu Knödeln verarbeiten wollen, mischen Sie etwas Milch oder Sahne unter das Knödelbrot und geben Sie es zur Fleischmasse. So wird Fleisch im gekochten Zustand weicher. Diese

Knödel nie in kochend sprudelndem Wasser garen, unabhängig davon, ob sie gefüllt sind oder nicht, immer unterhalb des Siedepunkts, so halten sie nicht nur besser zusammen – auch das in der Füllung enthaltene Eiweiß lässt die Fleischmasse-Füllung bei niedrigeren Temperaturen nicht so schnell zäh werden.

- Kartoffelknödel halten besser zusammen, wenn man sie vorher in etwas glattem Mehl wälzt. Keine Sorge, das wäscht sich beim Kochen wieder ab. Sie können auch Mehl oder Stärke in die Handflächen geben und die Knödel abdrehen. Die Stärke bewirkt, dass die Knödel einen schönen Glanz bekommen.
- Man kann Mehl oder Stärke auch ins Knödelwasser geben. Das trägt ebenfalls dazu bei, dass die Knödel besser zusammenhalten. Rühren Sie dazu Mehl oder Stärke mit etwas kaltem Wasser an und geben Sie es in das Kochwasser.
- Kartoffelknödel gelingen besser, wenn man mehlig-kochende Kartoffeln verwendet, die viel Stärke enthalten. Wenn möglich keine Kartoffeln nehmen, die schon lange gelagert wurden, da sie während der Lagerung Stärke abbauen.
- Wenn im Kartoffelteig rohe, geriebene Kartoffeln enthalten sind, sollte man den Teig bald verarbeiten, da der Teig Feuchtigkeit zieht und mit der Zeit weicher wird und dann eher beim Garen zerfällt.
- Bei Obstknödeln, wie z. B. Marillen- oder Zwetschgenknödeln wird die Füllung besser, wenn man zum obligatorischen Würfelzucker noch etwas Alkohol hinzugibt (nichts für Kinder). Also einfach den Würfelzucker z. B. in etwas Marillenlikör oder -brand tauchen. Man kann zusätzlich noch etwas Nougat oder Marzipan dazugeben. Auch Schokolade oder Marzipan, mit etwas Likör vermischt und entsprechend gesüßt, kann man für die Füllung der Früchte verwenden. Wer mag, kann auch noch passende Kräuter darunter mischen, wie zum Beispiel Rosmarin. Das macht die Füllung noch raffinierter. Seien Sie mutig und kreativ!
- Wenn man Quark verwendet, sollte dieser möglichst trocken sein. Man kann ihn klassischerweise in einem Tuch oder Sieb über Nacht abtropfen lassen. Wenn es schneller gehen soll, empfiehlt sich ein feiner Nussmilchbeutel mit mikrofeinem Netz (nach „Seihtuch“ im Internet suchen). Man gibt den Quark in diesen Beutel und drückt ihn aus. Das Säckchen ist waschbar und wiederverwendbar.
- Man kann für einen Knödel auch mehrere Sorten Brot verwenden. Zum Beispiel macht man die Knödelhauptmasse aus Weißbrot. Dann nimmt man Brotwürfel aus Grau- oder Schwarzbrot und röstet sie mit etwas Butter in einer Pfanne und gibt diese kurz vor dem Fertigstellen der Knödel in die Knödelmasse. So bekommt man einen Crisp-Effekt in die Knödel und sie schmecken auch noch besser.



GEWUSST WIE:
KNÖDEL
BASICS
So wird's gemacht

Serviettenknödel – Schritt für Schritt zum Genuss

Eine Methode, Serviettenknödel herzustellen, ist das Garen in Folie. Dabei nutzt man die Hitze des Kochwassers, ohne dass der Knödel mit dem Wasser in Berührung kommt.



Schritt 1: Der Teig wird vorbereitet



Schritt 2: Eine Frischhaltefolie wird ausgerollt. Der Teig wird darauf länglich geformt.



Schritt 3: Die Folie wird über den Teig gezogen.



Schritt 4: Der Teig wird zu einer Rolle geformt.



Schritt 5: Die Enden werden fest zusammengedreht



Schritt 6: Ein entsprechend großes Stück Alufolie kommt unter die Rolle.



Schritt 7: Auch die Alufolie wird locker zusammengerollt.



Schritt 8: Die Enden werden wiederum fest und wasserundurchlässig verschlossen.



Schritt 9: Die Knödelrolle kommt in siedendes Wasser und bleibt dort für ca. 30–45 Minuten.



Schritt 10: Nach dem Garen werden die Alufolie und die Frischhaltefolie entfernt.



Schritt 11: Die Knödelrolle wird in ca. zwei Zentimeter breite Scheiben geschnitten.



Schritt 12: Entweder werden die Scheiben direkt serviert oder erst in etwas Butter angebraten.



**KNÖDEL
LUST** 
>herzhaft<

Los geht's...

Petersilienknödel in einem Meerrettichsüppchen



Petersilienwurzeln und Blattpetersilie bilden das aromatische Herz dieser Knödel. Meerrettich in Form einer kleinen Suppe ist dazu ein wunderbarer Begleiter. Wer es etwas aufwendiger mag, gibt in Butter gebratene, dünne Brotscheiben mit Meerrettichsahne, gebeizten Lachs und Apfelstückchen dazu. Etwas Petersilienöl rundet das Gericht ab. Eine wunderbare Vorspeise – das ist Knödellust pur!

Sie brauchen dazu:

Petersilienknödel:

350 g Petersilienwurzeln
15 g Zucker
10 g Salz
150 ml Wasser
130 g Blattpetersilie
60 g Ricotta
40 g Parmesan, gerieben
1 Ei
1 Spritzer Zitronensaft
80 g Semmelbrösel

Meerrettichsuppe:

30 g Butter
1 EL Mehl
400 ml Milch
250 ml Rindsuppe
1 ½ EL Zitronensaft
Salz nach Geschmack
2 ½ EL Sahnemeerrettich
Salz, Pfeffer, Zucker

Petersilienöl:

50 g Petersilie
200 ml Traubenkernöl
Salz

Beilage:

Brotstreifen, in Butter gebraten
Sahnemeerrettich
gebeizter Lachs
Apfelscheiben, etwas Dill

Petersilienknödel: Geschälte Petersilienwurzeln in Würfel schneiden. In einen Topf füllen, mit Salz und Zucker vermischen. Circa 10 Minuten ziehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet. Wasser dazugeben, einen Deckel auf den Topf setzen und einmal kurz aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 5–10 Minuten köcheln, bis die Petersilienwurzeln gar sind. Die Petersilienwurzeln, Blattpetersilie inkl. Stängel in einem Mixer fein pürieren und abkühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen. Von der Masse Teig abstechen und Knödel daraus formen. In Salzwasser gar ziehen lassen.

Suppe: Die Butter in einem Topf aufschäumen, Mehl hineingeben und für ein paar Minuten unter ständigem Rühren leicht rösten. Mit Milch und Rindsuppe aufgießen und mindestens 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. So verflüchtigt sich der Mehlgeschmack. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Ganz zum Schluss den Sahnemeerrettich unterrühren.

Petersilienöl: Die Petersilie mit etwas Salz und Öl in einen Mixer geben, fein pürieren, kurz auf ca. 85 Grad erhitzen und durch ein Sieb streichen. Petersilienöl abseihen und zur Suppe geben.

Anrichten:

Suppe aufschäumen und in einen Teller füllen. Knödel hineinlegen und mit Petersilienöl umträufeln. Die in Butter gebratenen Brotstreifen mit den restlichen Zutaten anrichten.







Meist spielen Knödel bei Gerichten eine Nebenrolle. Schweinebraten mit Knödel ist so ein Beispiel. Knödel können weit mehr als nur eine Sättigungsbeilage sein.

Es ist Zeit, dass Knödel echte Hauptdarsteller werden! Neue Rezeptideen machen sie jetzt dazu. In diesem Kochbuch finden Sie Gerichte, die alle rund um diese Knödel herum komponiert sind. Sie stehen im Zentrum und brillieren auf ihre ganz besondere Weise.

Italienische, österreichische, asiatische, orientalische und natürlich viele regionale Einflüsse findet man in den Zutaten zu den jeweiligen Knödelgerichten. Zusammen mit den fein abgestimmten „Nebendarstellern“ entstehen daraus neue und außergewöhnlich leckere Gerichte.

Das ist Knödelglück „next step“ und macht Lust auf mehr. Einfach ausprobieren und Sie werden schnell merken – es ist der Weg zu neuer Knödelliebe, die bleibt.

Auf zu neuen kulinarischen Ufern!
65 mal Knödellust ... Rezepte, die nicht nur Knödelliebhaber überzeugen.



*... mit jeder Menge neuer Rezepte
mit Lieblingsknödel-Potenzial
... und den Knödel-Klassikern,
die jeder schätzt und mag*

