Bayerns BESTES

DAS REISE- UND GENUSSMAGAZIN

Bayerns BESTES

Nr. 01/2023 | 6,90 EUR

21 urige WIRTSHÄUSER

IN DENEN BAYERISCHE KULTUR GELEBT WIRD

+ BIER, TRADITION UND GUTE KÜCHE

WELLNESS & GENUSS in Traumhotels zu gewinnen!

SPECIAL

5 WINTER WANDERUNGEN

vom Frankenwald bis ins Allgäu

RUND & BUNT

AUSSERGEWÖHNLICHE

KNÖDEL

AUS DER OBERPFALZ

+ REZEPTE

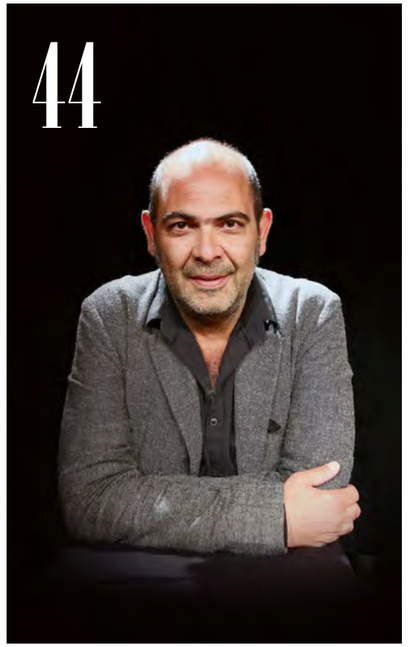
HANNES RINGLSTETTER

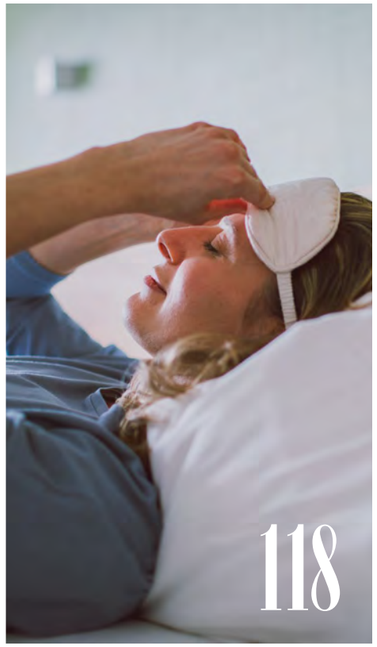
Ein Gespräch unter Freunden

+

SCHLAFEN LERNEN in Füssen im Allgäu | EISBOCK: Starkes Bier mit Legende | MASKEN FÜR DÄMONEN: Teuflische Kunst aus dem Bayerwald

INHALT





IN JEDER AUSGABE:

06 Bayernkarte
07 Neues aus Bayern
08 Augenblicke
16 Postkastl
16 Fotonachweise
17 Gewinnspiel
42 Veranstaltungen Natur
54 Fotowettbewerb
62 Fundstücke
67 Dialektkolumne
68 Veranstaltungen Kultur
87 Gewinnspiel
100 Rezepte
104 Kolumne »Mein Bayern«
106 Kolumne »O'backt is!«
116 Veranstaltungen Genuss
136 Bayern-Wissen
137 Veranstaltungskalender
140 Buchtipps
142 Vorschau

NATUR

18 Kalte Luft, heißer Tee: Fünf Winterwanderungen vom Frankenwald bis ins Allgäu
20 Ein Hauch von Norwegen in Oberfranken: Rundweg um den »Frankenwald-Fjord«
22 Mystischer Bayerischer Wald: Wanderung auf den Kaitersberg
24 Von Hütte zu Hütte: der Valepper Almenrundweg am Spitzingsee
26 Ein Wintermärchen am Fuße der Zugspitze: Spaziergang um den Eibsee
28 Gipfelwanderung mit Seeblick: Tour auf den Buchenberg im Ostallgäu

34 Frauenpower auf der Donau
Kathi Mayer hätte nie Fischerin werden sollen. Eine Geschichte darüber, was Frauen schaffen können, wenn sie sich trauen.

KULTUR

44 Hannes Ringlstetter privat
Auf der Bühne zuhause, auf dem Land daheim: Musiker und Moderator Hannes Ringlstetter spricht mit Stefan Lang über Freundschaft, den Touralltag und Heimat.

56 Ein Mann und seine Dämonen
Von der bluadigen Luzier bis zur Drud: Mathias Seidl schnitzt Perchtenmasken im Bayerischen Wald für schaurig-schöne Rauhnächte

64 Wer hat den Schönsten?
Bei der Gamsbart-Olympiade in Mittenwald herrscht Ausnahmezustand. Wir begleiteten Ludwig Dachs, der sich der harten Konkurrenz in der Königsklasse stellte

TOP-THEMA

70 21 urige Wirtshäuser
Wo das Herz Bayerns schlägt: Wir stellen Gasthöfe mit langer Geschichte vor, in denen bayerische Kultur gelebt wird.

72 **UNTERFRANKEN:** Backöfele, Würzburg; Zur Lichtenburg, Ostheim v. d. Rhön; Zur Alten Freyung, Zeil am Main
74 **MITTELFRANKEN:** Zum Rockenbrunn, Röthenbach a. d. Pegnitz; Zur Sonne, Neustadt a. d. Aisch; Gentner, Gnotzheim
76 **OBERFRANKEN:** Adelskammer, Bad Steben; Becher Bräu, Bayreuth; Huppendorfer Bier, Königsfeld
78 **OBERPFALZ:** Schießl, Amberg; Röhrl, Sinzing; Zur Post, Bad Kötzting
79 **NIEDERBAYERN:** Lanz, Untergriesbach; Schwellhäusl, Bayerisch Eisenstein; Pleintinger, Wolfsdorf
82 **SCHWABEN:** Obere Mühle, Bad Hindelang; Adler, Bad Wörishofen; Traubenbräu, Krumbach
84 **OBERBAYERN:** Zum Luitpold, Leeder; Mesnerwirt St. Johann, Siegsdorf; Hörger, Kranzberg

GENUSS

90 Rund und bunt
Der Knödel ist eine typische Beilage zu deftigen Braten. Doch die kleine Kugel kann mehr: Sandra Leitner und Hans Bauer aus dem oberpfälzischen Zeitlarn machen den Klassiker zum Hauptakteur.

110 Starkes Bier mit Legende
Der Eisbock ist eine Rarität unter den Bieren. Einer Legende nach ist es einem Missgeschick im Winter zu verdanken, dass die Spezialität entstand.

GESUNDHEIT

118 Gute Nacht!
Besser schlafen mit den Lehren von Kneipp und den Füssener Schlaflotsen – ein Selbstversuch + Soforttipps für eine erholsame Nacht

130 Der Duft der Zirbe
Das ätherische Öl des Nadelbaums sorgt traditionell für innere Ruhe. Zu Besuch in der Bad Feilnbacher Traumwerkstatt

O'BACKT IS!

In der neuen Backkolumne stellt Andrea Schirmaier-Huber die Rosine in den Mittelpunkt. · **S. 106**

+ Verlosung

Eine runde Sache

Semmel- und Kartoffelknödel sind in Bayern als Beilagen beliebt. Doch der Knödel kann mehr. In ihrem Kochbuch »Knödellust« machen die beiden Oberpfälzer Sandra Leitner und Hans Bauer aus Zeitlarn im Landkreis Regensburg den Klassiker zum Hauptakteur – und finden überraschende Kombinationen.

TEXT: CHRISTINE HENZE

Die dunkelroten Knödel baden in heißem Rote-Bete-Saft, Wasser und Gewürzen. Hans Bauer schwenkt eine Pfanne, in der braune Kümmelkörner in ihrem schneeweißen Zuckergewand karamellisieren. Ein süßlicher Duft steigt auf – und er lächelt zufrieden. Er macht das nicht zum ersten Mal, das merkt man, weil jeder Handgriff sitzt. Genau wie bei seiner Lebensgefährtin Sandra Leitner. Die beiden Hobbyköche mit Schürzen im Partnerlook sind ein eingespieltes Team. Als kurz darauf die Knödel an der Oberfläche tänzeln, trennt Leitner sie mit einem Schaumlöffel vom Sud und Bauer bricht den Kümmelkaramell, der auf Backpapier hart geworden ist.

Für ihr Kochbuch haben sich die beiden Kombinationen wie diese gesucht. »Wir wollten den Knödel zum Hauptakteur machen, der ein ganzes Gericht trägt«, sagt der Oberpfälzer, der aus einer Wirtshausfamilie stammt, in der täglich bis zu 350 Stück gerollt wurden. Während der Knödel früher meist am Rand und mit etwas Soße übergossen serviert wurde, platziert er den roten Hauptdarsteller jetzt in der Mitte des Tellers und drumherum verfeinerten Ziegenfrischkäse, Parmesanspäne und geröstete Walnüsse. Grüner Rucola bedeckt den Knödel aus Roter Bete genauso wie die Splitter Kümmelkaramell.

Das farbenfrohe Ensemble sieht aus wie ein Kunstwerk. Aber wie passen die meist erdige Rote Bete und karamellisierter Kümmel zusammen? Dessen würziges Aroma und der süßliche Geschmack harmonieren erstaunlich gut mit der kräftigen Bete. Zusätzlich bildet der knackige Kümmel den Gegensatz zum weichen Knödel. Dazu die dezent bittere Note des Rucolas und die Frische der Ziegenfrischkäse-Komposition. »Das Gesamtkonzept muss stimmig sein und dafür haben wir festgelegt, wo im Gericht beispielsweise die Säure und Süße stattfindet«, erklärt Bauer. Süß, sauer, salzig, scharf und manchmal auch Crisp – das ist die Richtschnur.

> »Der Knödel als Hauptprotagonist muss geschmacklich und optisch so gut sein, dass er ein ganzes Gericht trägt.«
>
> Hans Bauer

»Das gesamte Gericht muss auch farblich zusammenpassen«, sagt Leitner, die von klein auf gerne in der Küche stand und vieles von ihrer Großmutter gelernt hat. »Wir haben es verworfen, wenn etwas nicht gut ausgesehen oder geschmeckt hat.« Letzteres war eine Herausforderung beim Rote-Bete-Knödel, denn lässt man ihn im Wasser ziehen, wird er oft grau und unappetitlich. Der Saft der Bete verleiht ihm den Rot-Ton. ▸

ROTE-BETE-KNÖDEL

Rezept auf Seite 101

1 Hans Bauer rollt gerade einen Petersilienknödel. 2 Blattpetersilie und Petersilienwurzeln sind ausschlaggebend für das Aroma dieses Knödels.

NEUE VARIANTEN AUS SAISONALEN ZUTATEN

Bei den Knödeln sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt – ganz gleich ob aus Kräutern, Gemüse, Fleisch oder Lebkuchen und Biskuit. »Knödel zu machen ist das Einfachste auf der Welt. Man mischt Teig zusammen, der mit Brot und Ei zusammenhält. Der Rest ist Geschmackssache«, sagt Bauer. Zusammen mit Leitner entwickelte er neue Varianten des Knödels aus saisonalen Zutaten. Viele davon kommen aus dem eigenen Garten, in dem es neben etlichen Petersilien- auch rund 40 Tomatensorten gibt.

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

Aus »Knödellust«

Und woher kamen die Rezeptideen? »Wir haben uns ein Thema für den Knödel gestellt und geschaut, was saisonal vorhanden ist«, sagt Leitner, für die das Kochen und Backen ein Ausgleich zum Alltag ist. Danach wurde entschieden, welche Komponenten nicht naheliegend sind, aber optisch und geschmacklich passen – wie beim getrüffelten Sellerieknödel mit geschmorter Roter Bete und glasierten Karotten.

Ein Jahr lang haben die beiden getüftelt und Techniken ausgebildet. »Uns macht es Spaß, Rezepte zu entwickeln«, sagt sie. »Wir kochen leidenschaftlich gerne.« Natürlich läuft da auch mal etwas nicht wie ▸

1 Zum Haselnussknödel passen eine Heidelbeercreme und Cranberry- sowie Schokosoße. 2 Sandra Leitner richtet den Teller mit dem nussigen Knödel an.

geplant, wie beim Sellerieknödel – den sie vier- oder fünfmal zubereitet haben, bis er ein richtiger Knödel war. »Wir haben Sellerie unter anderem im Dörrautomaten getrocknet, püriert und weiterverarbeitet«, sagt Bauer. Aber nicht jeder hat so einen Automaten zu Hause. Deshalb haben sie nochmal von vorne angefangen. Die Kombination mit Trüffelöl ist schließlich die Lösung gewesen, damit er zusammenhält und schmeckt. Oft entstehen solche Kombinationen spontan. »Rosmarin passt perfekt zu Zwetschgen«, wirft Bauer plötzlich ein. Genau wie Salbeipesto zum Haselnussknödel.

Die Nougatfüllung für den süßen Haselnussknödel haben die Hobbyköche am Tag zuvor vorbereitet und in einer Silikonform für Halbkugeln über Nacht gefrostet. Sie werden erst im heißen Bad flüssig. Bauer setzt zwei Halbkugeln zusammen, ummantelt sie mit dem Knödelteig und formt mit seinen Handflächen und kreisenden Bewegungen geduldig faustgroße Kugeln. Vorsichtig gibt er den Probeknödel in reichlich gezuckertes und gesalzenes Wasser, das eben noch gekocht hat. »Knödel dürfen nicht kochen, sondern nur ziehen, sonst können sie zerfallen«, erklärt er. Doch er wirkt skeptisch beim Blick auf den fransigen Knödel im Topf. Der Teig ist zu locker, stellt er fest und löst ihn vom nächsten Knödel ab. Leitner gibt etwas Semmelbrösel in den Teig und knetet ihn mit ihren Händen kräftig durch.

WAS EINEN GUTEN KNÖDEL AUSMACHT

»Wichtig ist es, immer einen Probeknödel zu machen«, sagt sie. Denn: Die Zutaten sind nicht jedes Mal gleich. Ein Brot ist trockener, das andere feuchter. Ein Ei ist kleiner als das andere. Hinsichtlich der Feuchtigkeit und Festigkeit sollte der Teig genau begutachtet werden. Ist er zu feucht, gibt die leidenschaftliche Hobbybäckerin Semmelbrösel oder ein bisschen Stärke dazu. Wenn der Teig zu trocken ist, lässt ein Löffel Quark oder ein Ei ihn nasser werden.

Doch was macht einen guten Knödel aus? »Der Knödel darf nicht zu letschert oder fest sein. Er muss fluffig und geschmacklich sehr gut sein«, sagt Leitner, die gerne Mozzarella-Prosciutto-Knödel und Spinatknödel isst. Dass beispielsweise ein Kartoffelknödel auch nach Kartoffel schmeckt, ist Bauer wichtig. »Für gute Knödel braucht man gute Zutaten«, sagt Bauer, der ein Faible für süße Knödel hat.

Sein Blick fällt auf die Haselnüsse, die gerade in der Pfanne rösten. Die Knödel sind jetzt gerollt und fest verschlossen. Er gibt sie ins Wasser. Als sie nach einer Viertelstunde oben schwimmen, nimmt er sie heraus und wälzt sie in gehackten Haselnüssen. Man hätte die Haselnüsse auch noch karamellisieren können. An diesem Tag bleiben sie pur. Auf den Teller tupfen beide nun selbstgemachtes Salbeipesto und geben ein paar Löffel Cranberry- und Schokosauce hinzu – und etwas Puderzucker für die Optik. Kleingeschnittene, karamellisierte Äpfel und Birnen sorgen für die fruchtige Note genauso wie die Heidelbeercreme. Dazu passt der würzige Salbei. Beim Anschneiden des Knödels zeigt sich schließlich die flüssige Nougatfüllung – und ein wohliges Gefühl breitet sich aus. Diese Knödel sind wirklich eine runde Sache. ♦

Unsere Autorin

CHRISTINE HENZE
erinnert sich an ihren ersten Knödel, damals im Kindergarten, und sucht noch immer nach dem Rezept.

Knödel-Klassiker

Serviettenknödel

Für sie wird ein Semmelknödel- oder Mehlteig mit Hefe verwendet. Nach oberfränkischer Tradition vermengt man Semmelteig, wickelt die Knödel in Tücher ein und kocht sie im Wasser.

Kartoffelknödel

Hauptbestandteil des sogenannten Bayerischen Reiberknödels sind Kartoffeln. Diese werden gekocht oder bleiben roh. Es gibt auch die Kombination aus beidem. Manche platzieren ein Stück getoastetes Weißbrot im Knödel.

Semmelknödel

Häufig sind sie die Beilage zu deftigen Braten. Sie bestehen hauptsächlich aus Knödelbrot, Ei, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Muskatnuss. Aus dem Teig werden Kugeln geformt, die in heißem Wasser ziehen.

Zwetschgenknödel

Die Mehlspeise stammt zwar aus Österreich und Ungarn, ist mittlerweile aber auch in Bayern verbreitet. Dafür werden Zwetschgen mit Teig zu einem Knödel geformt und in heißem Wasser gegart.

Brezenknödel

Anstelle von Semmeln werden bei dieser Sorte Brezen und Laugenstangen verwendet, die kleingeschnitten mit Milch übergossen und mit Eiern, Butter, Zwiebeln und Gewürzen vermengt werden. Der Knödel wird oft als vegetarisches Hauptgericht mit Schwammerl und Sahnesoße serviert.

Leberknödel

Die Knödel enthalten hauptsächlich Leber – meist vom Rind. Für Bayerische Leberknödel gibt man zusätzlich Rückenspeck hinzu. Sie werden in erhitzter Brühe oder Salzwasser gegart oder in heißem Fett gebacken.

Speckknödel

Bei dieser Variante wird gewürfelter Speck entweder mit der Knödelmasse vermengt oder eine kleine Menge Speck mit Teig umhüllt. Entweder sieden die Knödel im Salzwasser oder backen im Ofen.

Kleiner Knödel ganz groß

Wissenswertes rund um den Knödel

Kugel aus Teig als Wurfgeschoss

Der Deggendorfer Knödelsage zufolge soll im 13. Jahrhundert Ottokar von Böhmen mit seinem Heer in Niederbayern einmarschiert und bis Deggendorf vorgerückt sein. Schutz bot den Bewohnern ihr Stadtgraben mit dem doppelten Mauerring. Über Wochen dauerte die Belagerung an und als ein feindlicher Spion auf die Stadtmauer kletterte, soll ihn eine Frau, die die Wachposten versorgte, mit einem Knödel beworfen haben. Er stürzte und berichtete Ottokar, dass die Deggendorfer soviel Essen haben, dass sie damit werfen können. Die Truppen zogen ab. Die bronzene Brunnenfigur von der Knödelwerferin am Altstadtbrunnen erinnert an die Sage.

Speise auf Siegeszug

Knödel gibt es seit der Frühzeit, als die Menschen ohne Essbesteck aßen. Ursprünglich bestand dieser aus einem Fleischgemisch, welches später durch Brot, Hirse, Gerste, Mais, Hafer, Bohnen oder Pilze ersetzt wurde. Wer den ersten Knödel in Deutschland gerollt hat, ist nicht eindeutig belegt. Thüringer Klöße gibt es seit circa 1800. Das erste Knödelrezept aus Franken wurde etwa 1850 gedruckt.

Semmelknödel oder Semmelnknödeln?

Der bayerische Komiker und Autor Karl Valentin diskutierte 1940 im Rundfunk mit der Schauspielerin Liesl Karlstadt. Er war sich sicher, dass es Semmelnknödeln heißt, weil die Semmel Einzahl ist, der Knödel aber aus mehreren besteht. Valentin musste am Ende einsehen, dass seine Theorie bei Lebernknödeln nicht aufgeht.

Ein Knödel – viele Begriffe

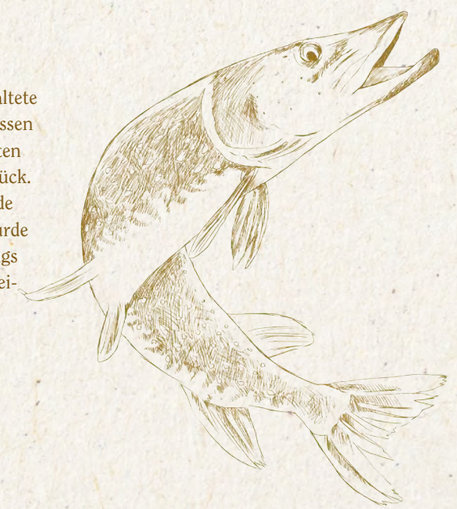
Der Knödel stammt aus dem althochdeutschen »Chnodo« und erinnert an den Knoten. Im deutschen Sprachgebrauch etablierten sich weitere Begriffe wie Knöpflein, Kloß oder Knidel. Regional verbreiteten sich andere Bezeichnungen: In Ober- und Niederbayern war es der Kno'n oder Kne'l, im Fränkischen Knidla oder Kniala, in der Oberpfalz Knö'l oder Kniadla. In Bayern sagt man heutzutage vielerorts Knödel.

Kurioser Vorfall

Ein Münchner Wirt veranstaltete 1825 ein Leberknödel-Wettessen und die Teilnehmer verzehrten insgesamt mehr als 2 800 Stück. Der Sieger aß in einer Stunde 38 Knödel. Anschließend wurde der Wirt wegen groben Unfugs verklagt, aber vor Gericht freigesprochen.

Fisch im Knödel

Eine Vorliebe für Hechtknödel hatte der Bayernkönig Ludwig II. Er machte diese im 19. Jahrhundert am Hofe salonfähig.



Double-Semmelknödelburger

mit Blaukrautsalat

ZUTATEN

FÜR ZWEI PERSONEN

Knödel
- 40 g Butter
- 1 kleine Knoblauchzehe, klein gehackt
- 220 g Knödelbrot
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

Blaukrautsalat
- 200 g Rotkohl, fein gehobelt
- 10 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 Karotte, in feine Streifen geschnitten
- etwas Spitzpaprika, in feine Streifen geschnitten
- 10 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- Petersilie
- 2 EL Weißweinessig
- Olivenöl
- etwas geröstetes Sesamöl
- etwas Spring-Roll-Chilisoße
- eventuell Zucker zum Abschmecken

TIPP:

Den Burger nach Belieben mit einem Hackfleisch-Patty und Gemüse belegen. Als Beilage eignen sich Süßkartoffel-Pommes.

ZUBEREITUNG

1 Für den Semmelknödel die Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Milch in die Pfanne gießen, kurz erwärmen, alles zusammen über das Knödelbrot geben und vermengen.

2 Die Masse etwas abkühlen lassen und mit Eiern und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und den Teig für 1 Stunde kaltstellen. Zwei Knödel aus dem Teig formen und in vorher aufgekochtem Salzwasser bei niedriger Temperatur gar ziehen lassen. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie fertig. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Den Rotkohl mit Zucker und Salz vermengen und 15 Minuten ziehen lassen, bis sich Flüssigkeit gebildet hat. Karotten- und Paprikastreifen, Frühlingszwiebeln und Petersilie unterheben. Weißweinessig dazugeben und mit Oliven- und Sesamöl, Chilisoße und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Rote-Bete-Knödel

ZUTATEN

Knödel (5–6 Stück)
- 60 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 5 g Knoblauch
- 300 g gekochte Rote Bete
- 10 g Salbei
- 5 g Rosmarin
- 1 TL Korianderkörner
- 1/2 TL Kümmel
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1 Ei
- 150 g Ricotta
- 1 EL Stärke
- 1 Limette, Saft
- 150 g Knödelbrot
- Salz, Pfeffer, Muskat

Knödel-Garflüssigkeit
- 1 L Rote-Bete-Saft
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Korianderkörner
- 2 Lorbeerblätter
- ca. 1 EL Salz
- 400 ml Wasser

Zusätzlich:
- Ziegenfrischkäse
- Sahne
- etwas Kräuter, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Zucker
- Walnusskerne nach Geschmack
- Parmesanspäne

TIPP:

Als Alternative zum Ziegenfrischkäse Semmelbrösel oder Pankomehl in 50 bis 100 Gramm Butter bräunen und über die Knödel streuen. Mit etwas Petersilie garnieren.

ZUBEREITUNG

1 Für den Knödel die Rote Bete, Zwiebeln, und Knoblauch klein schneiden und Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Klein geschnittene Kräuter, Koriander, Kümmel, Fenchelsamen und Rote Bete in die Pfanne geben und 10 Minuten mitschmoren.

2 Alles zusammen in einem Mixer fein pürieren und abkühlen lassen.

3 Ei, Ricotta, Stärke und Limettensaft dazugeben und alles gut durchmischen. Anschließend das Knödelbrot unterheben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Teig für 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Teig 5 bis 6 Knödel formen.

4 Rote-Bete-Saft, Wasser und Gewürze in einem Topf aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und die Knödel hineingeben. Das Wasser soll nicht mehr kochen. Die Knödel gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

5 Ziegenfrischkäse mit etwas Sahne verrühren, bis dieser leicht flüssig ist. Kräuter, einen Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker dazugeben. Mit gerösteten Walnusskernen und Parmesanspänen anrichten.

[BUCHTIPP]

KNÖDELLUST
SO SCHMECKT GLÜCKSELIGKEIT

In diesem Kochbuch mit rund 80 Rezepten dreht sich alles um den Knödel. Hans Bauer und Sandra Leitner haben dafür neue, kreative Rezepte rund um die Teigkugel kreiert. Zudem wurden altbewährte Klassiker neu interpretiert.

SüdOst Verlag, 2022, 184 Seiten, 24,90 Euro

GEWINNSPIEL

Bayerns Bestes verlost 3 Bücher »Knödellust«!

Mehr Informationen unter
www.bayernsbestes.de

Haselnussknödel

ZUTATEN:

Haselnussfüllung
3 EL Haselnuss-Nougatcreme
6 EL Sahne

Knödel
150 g Toastbrot, ohne Rinde
25 g Butter
1 Ei
10 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
100 g Ricotta

Für ca. 6 Knödel

Haselnusskrokant
150 g Haselnüsse, geschält
10 g Zucker

TIPP:

Karamellisierte Apfel- und Birnenstückchen, Zimtwaffeln, eine Creme aus Heidelbeeren und ein Salbeipesto sowie Cranberry- oder Schokosoße passen als Beilagen zu diesem Knödelrezept.

ZUBEREITUNG:

1 Für die Haselnussfüllung die Nougatcreme mit Sahne glattrühren, diese in 3-Zentimeter-Silikonhalbkugelformen füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Halbkugeln aus der Form drücken und jeweils zu einer ganzen Kugel zusammensetzen.

2 Für den Knödelteig das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie nussig riecht. Ei, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Ricotta in einer Schüssel aufschlagen und die Butter dazugeben. Mit den Toastbrotwürfeln zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig mindestens 1 Stunde lang kühl stellen.

3 Aus dem Teig etwa 6 Kugeln formen. Diese flach drücken, je eine Haselnusskugel auf den Teig legen und die Knödel verschließen. Leicht gesalzenes Zuckerwasser aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren, die Knödel hinzugeben und gar ziehen lassen.

4 Die geschälten Haselnüsse für den Haselnusskrokant sehr klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett langsam, ca. 15 Minuten lang, rösten. Den Zucker nach der Hälfte der Zeit dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Haselnüsse in einen tiefen Teller umfüllen. Die fertig gegarten Knödel in Haselnusskrokant wälzen.

FOTONACHWEISE

TITEL: »Backöfele, Würzburg« ©Daniel Schwarz
EDITORIAL: Adobe Stock/PawelG Photo: 3 (Hintergrund)
INHALTSVERZEICHNIS: Adobe Stock/Sergey Furtaev: 4 l., imago/Michael Westermann: 4 r., Backöfele/Daniel Schwarz: 5 l.o., Istvan Pinter (www.pinterpiphoto.com): 5 M.o., Füssen Tourismus und Marketing/Sabrina Schindzielorz Fotografie: 5 r.o., Benedikt Roth/www.rothphotography.de: 5 u. (2), Adobe Stock/Paitoon: 5 u. (Rosinen)
NEUES AUS BAYERN: Adobe Stock/weber11: l.o., Sonja Herpich/StMELF, r.o., Volker Emersleben/Deutsche Bahn AG: l.u., Visualisierung Surftown MUC: r.u., Adobe Stock/Nasared: M.
AUGENBLICKE: Stefan Högler, Alpenwelt Karwendel/Rudolf Pohmann, ©by Christoph Maderthaner/ ARTMUC Kunstmesse
KALTE LUFT, HEISSER TEE: Adobe Stock/Sergey Furtaev: 18, Adobe Stock/vasilii_ko: 19, Chris Sternitzke: 20/21, Franziska Meinhardt: 22/23, Daniela Feldmeier: 24, 28/29, Adobe Stock/Nicole Frank: 25, Adobe Stock/Sergey Furtaev: 26, Adobe Stock/Wolfgang: 27
DIE DONAUFISCHERIN: Bayern Tourismus/Florian Trykowski: 34/35, 37, 38, Marina Jung: 36 u., Adobe Stock/Viktor: 36 o., Adobe Stock/Natán Villarreal: 39 (Ceviche), Adobe Stock/Viktor: 39 (Fisch), Adobe Stock/StudioDFlorez: 39 (Avocado), Adobe Stock/SEUNGJIN: 39 (Mango), Adobe Stock/dule964: 39 (Pfeffer), Adobe Stock/Mara Zemgaliete: 39 (Chili)
VERANSTALTUNGEN NATUR: Chiemsee-Alpenland Tourismus/Max Baudrexl: 42 o., Adobe Stock/mmphoto: 42 u., Adobe Stock/franconiaphoto: 43 o., Adobe Stock/adrianad: 43 u.
»WIR SIND MÄNNER MIT GEFÜHLEN«: imago/Future Image: 44/45/51/52, Franz Aichinger: 46/48/49/53, imago/Michael Westermann: 47, Tanja Völkl: 49 r.o., Adobe Stock/Yana: 50
TEUFLISCH GUTE KUNST: Franziska Meinhardt: 56, 58, 59, 60, 61; Julia Maier (Illustration): 57 M. , 58 o., 59 o., 61 u..
FUNDSTÜCKE: Marion Beckhäuser: 62 l.o. (2), Petra Nestler-Harmann: 62 l.u., Nils Marz: 62 r.o., Friedrich23: 62 r.u.M., Strawanza: 63 o. (3), Woidbrennerei Michael Wühr: 63 l.M., Theresa Delmes: 63 r.M., Katharina Grüttner/Carina Gehrmann: 63 u.
EINE HAARIGE GESCHICHTE: Adobe Stock, Cloudless: 64, Adobe Stock, Waidmannsheil o., Sergii Moscaliuk o.r., adragan M. (Rahmen), Marina Jung M.: 65, Adobe Stock (Rahmen), by-studio l., LilliGraphie r.M., larisabozhikova r., U.P.images u.r., Marina Jung: 66
DIALEKTKOLUMNE: Emilie Rykovski (Illustration): 67
VERANSTALTUNGEN KULTUR: Josef Hexmann: 68 o., Christoph Giese: 68 u., Kreisarchäologie Dingolfing-Landau: 69 o., Courtesy of Kunsthalle Emden/Institut für Kulturaustausch, Tübingen: 69 u.
URIG, BOARISCH, GUAD: Backöfele, Daniel Schwarz: 70, 71, 72; Lichtenburg, Sandra Haßmann: 73 l.o. Doris Wienröder: 73 l.u.; Zur Alten Freyung, Peter Dörfel: 73; Zum Rockenbrunn, Michael Hirschmann/mhirschmann.com: 74; Zur Sonne, Fotografie Andreas Riedel: 75; Gentner: Gasthof Gentner: 76 o.; Gasthaus Adelskammer, Fritz Gebelein jun.: 76; Becher Bräu, www.motion.gmbh: 77; Huppendorfer Bier, Huppendorfer Bier GmbH: Seite 77; Schießl Wirtshaus, Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm: 77; Gaststätte Röhrl, Muk Röhrl: 78 u.; Hotel-Gasthof Zur Post, German Popp, Florian Huber: 79 o.; Gasthaus Lanz, Bürger- und Tourismusbüro Untergriesbach: 79; Schwellhäusl Trifter-Klause, Lettenmaier: 80; Gasthaus Pleintinger, Franziska Meinhardt: 81; Obere Mühle, Maria Großer: 82; Adler, Agentur Riedl, riedl-bw.de: 83; Traubenbräu, Georg Ringler: 84 o.; Zum Luitpold, Rainer Schmidt: 84 u.; Mesnerwirt, Werbeagentur Kuse.de: 85; Hörger, René Gaens: 86 o.; Jonas Wierer (Illustrationen): 76, 77, 78, 81
EINE RUNDE SACHE: Istvan Pinter (www.pinterpiphoto.com): 90–91; Adobe Stock: naltik o., Tatyana Sidyukova l.: 92.; Istvan Pinter: 93–96; Jonas Wierer (Illustrationen): 97; Julia Maier (Illustrationen): 98–99, Hans Bauer: 100, 101,103; Adobe Stock, Tim UR o., Valentina R. u.: 102
MEIN BAYERN: Jonas Wierer (Illustration): 104
O'BACKT IS: Adobe Stock, Bozena Fulawka o./angorius u.: 106; Benedikt Roth/www.rothphotography.de (Andrea Schirmaier-Huber): 106; 107; 108 l.o./r.o.; Adobe Stock, dule964 u. M./Bozena Fulawka u. r./ange1011 l.: 108
BOCK IM EIS: Brauerei Schneider Weisse: 110; Adobe Stock, monkographic (Hopfengrafik).: 111, 112, 113, 114; Adobe Stock, fedorovacz: 112 l.o., Brauerei Schneider Weisse: 112/113 o.; Chris Sternitzke: 112/113 u., 113 r.; Adobe Stock, MMphotos (Hintergrund)/Julia Maier (Illustration) M.: 114; Imago Images, Westend61: 115
VERANSTALTUNGEN GENUSS: venerisphotographie: 116 o., Tasty Bamberg: 116 u., Saskia Wehler: 117 o., Angela Blasberg: 117 u.
SCHLAFEN LERNEN IN FÜSSEN: Sabrina Schindzielorz Fotografie, Füssen Tourismus und Marketing: 118-119, 121 u., 123, 126 u.l.; Adobe Stock, Larysa: 120 o.; Susanne Baade/Sascha Maurer: 120 u.l.; Ulrike Kühne: 120 M.l., 124 o.l., M.l.; Biohotel Eggensberger, T. Reinelt: 121 o.; Füssen Tourismus und Marketing: 122 o.; Adobe Stock, Patrick Daxenbichler: 122 M.; Biohotel Eggensberger, S. Lang, Blickfang: 122 M.r.; Füssen Tourismus und Marketing, David Terrey: 125 o.; Füssen Tourismus und Marketing, Simon Toplak: 125 u., 126 o.r.; Füssen Tourismus und Marketing, Ingrid Yasha Rösner: 126 o.l.; Füssen Tourismus und Marketing (www.guenterstandl.de): 126 M.o.; Julia Maier (Hintergrundillustration), Jonas Wierer (Illustrationen): 127; MVZ Enzensberg: 128
DER ZAUBER DER ZIRBE: Florian Bachmaier: 130/131, Gertraud Wittmann: 132, 133 u. (Kissen), Adobe Stock/Hendrik Stoltenberg: 133 o./134 M., Adobe Stock/New Africa: 133 u. (Hintergrund), Adobe Stock/Chamois Huntress: 134 o., Adobe Stock/bofotolux: 134 u., Adobe Stock/MicroOne: 134/135 (Illustrationen), Zugspitz Region GmbH/E. Spengler: 135
BAYERN WISSEN: IMAGO/Allstar M., IMAGO/Marc John u.l., IMAGO/United Archives u.r.
VERANSTALTUNGSKALENDER: Laura Niederbruckner: 137
VORSCHAU: Adobe Stock, Gunter: 142

o. = oben, u. = unten, r. = rechts, l. = links, M. = Mitte

Perspektivwechsel

BAYERNS BESTES – DER ETWAS ANDERE BLICKWINKEL

JAHRES-ABO:

4x Bayerns Bestes für 23,90 €

PROBE-ABO:

2x Bayerns Bestes für 6,90 €*

*Nur 1 x pro Haushalt & nur einmalig bestellbar

JETZT IM HANDEL ODER DIREKT BESTELLEN:

www.bayernsbestes.de

oder 089/23 77 34 06

/MagazinBayernsBestes

@bayernsbestes_magazin

Magazin Bayerns Bestes