

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Böhmischer Knödel

Zutaten

1 kg Mehl
1 TL Zucker
1 Würfel Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
2 Eier
2 TL Salz
einige geröstete Semmelstückchen

Zubereitung

Wir bereiten aus den Zutaten einen Hefeteig, in den wir die gerösteten Semmelstücke einkneten. In einem großen Topf das Salzasser zum Kochen bringen. Die Knödel hinein geben und - je nach Größe - 20 bis 25 min kochen. Ab und zu wenden. Man muss einen großen Topf nehmen, da die Knödel stark aufgehen.

Die fertigen Knödel werden mit einem Faden in Scheiben geschnitten.

Semmelknödel

Zutaten

250 g Knödelmehl (kann man Dank EU inzwischen auch überall in Deutschland kaufen) oder 5 leicht entrindete Semmeln vom Vortag, in Würfel geschnitten
1 – 2 EL Mehl
ca. 1/2 l Milch
200 g Sahne
3 Eigelb
3 Eiweiß
60 g Butter
Salz
Muskat
Petersilie
Butter für die Serviette (ich nehme eingefettete Alufolie)

Zubereitung

Semmeln in Würfel schneiden, mit zerlassener Butter vermischen, Eigelb mit Milch, Salz und Muskat verquirlen und über die Semmeln geben, die Masse zusammendrücken und 30 Minuten ziehen lassen. Dann den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

Vom den kleingeschnittenen Brötchen nehme ich 1/3 und röste es leicht in der Butter, vermische es wieder mit den restlichen Semmelwürfeln und mische gut das Mehl unter.

Ich vermische die Milch mit der Sahne, trenne die Eier und nehme nur das Eigelb, Salz, Muskat und die feinst geschnittene Petersilie. Diese Masse gieße ich über die Knödelmasse. Das Eiweiß schlage ich fast steif und ziehe es unter diese halbfertige Masse und lasse sie ca. 30 Minuten (bis zu einer Stunde) ruhen. Schmecke sie dann noch einmal ab.

Eine große Serviette (ich habe dafür eigene Küchentücher) einfetten und aus der Knödelmasse einen länglichen Kloß formen. Dieser wird in das Tuch eingewickelt und die Enden des Tuches werden abgebunden. Für gut 30 Minuten in siedendem Salzwasser garen.

Kurz ruhen lassen, auswickeln und in Scheiben schneiden.

Knödel aus Kartoffelteig

Zutaten

2 kg mehlig kochende Kartoffeln

2 Eier

Salz

etwa 350g Grieß

450g Mehl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Abgießen und im heißen Backofen für 5 Minuten ausdünsten lassen, damit sie nicht mehr feucht sind. Die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse pressen.

Aus Mehl, Grieß, Salz, Eier und den Kartoffeln einen Teig zubereiten. Der Teig darf nicht an den Händen kleben. Danach richtet sich die Mehlmenge, die man zugibt.

Aus dem Teig 4 längliche Knödel formen und in Salzwasser etwa 20 - 25 min kochen.

Die noch heißen Knödel mit einem Faden oder einem Knödelschneider in Scheiben schneiden und zu Braten oder verschiedenen Soßen servieren.

- oder Teig portionieren, nach Wunsch einzelne Knödel füllen und in Salzwasser garen. Sie sind gar, wenn sie oben schwimmen.