


Tipp

Wenn Sie bei Fruchtknödel den Würfelzucker mit Schnaps oder Likör beträufeln, schmecken sie noch besser.

KNÖDEL – RUNDUM KÖSTLICH

DER KNÖDEL IST EIN KULINARISCHER HERZENSWÄRMER UND ESSBARER SEELENSCHMEICHLER, ABER VOR ALLEM EIN OBERÖSTERREICHER. SEMMEL-, SPINAT- ODER OBSTKNÖDEL KENNEN ALLE – ABER AUCH DIE FOLGENDEN INNOVATIVEN KREATIONEN SIND EINE RUNDE SACHE!

200 oberösterreichische Genussland-Wirte servieren jährlich etwa eine Million Knödel. Denn ohne die „oberösterreichische Weltkugel“ geht zwischen Böhmerwald und Dachstein gar nichts. Und das schon seit Jahrtausenden, als sich unsere Ur-Ur-Ur-Ahnen überlegten, wie man Mehl, Wasser und all das, was da so in der Umgebung wuchs und gedieh, zur Abwechslung einmal miteinander kombinieren könnte.

Dass der Knödel historisch aus Oberösterreich kommt, ist sogar amtlich, denn der älteste Knödel-fund ist rund 4000 Jahre alt, stammt aus der Jungsteinzeit und kann im Pfahlbaumuseum Mondsee begutachtet werden. Mit unseren Tipps und Tricks gelingt jede Knödel-Variation bestimmt.

WIE WERDEN DIE KNÖDEL SCHÖN RUND?

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 Knödel werden mit dieser Methode glatter und halten beim Garen besser zusammen.

WARUM ZERFÄLLT MEIN KNÖDEL?

Weil der Teig zu wenig Bindung hat. Hier muss man mit zusätzlicher Stärke nachhelfen. Mehl, Grieß, Brösel, aber auch Speisestärke sind geeignet.

WARUM SCHMECKT MEIN KNÖDEL FAD?

Vielleicht, weil das Salz im Wasser vergessen wurde. Der Knödel schmeckt nach nichts, weil er vom Wasser ausgelaugt wird, dafür schmeckt das Wasser vermutlich nach Knödel und gut gewürzt. Sogar bei süßen Knödeln gehört eine kleine Prise Salz ins Kochwasser. Man gart sie nämlich in gesalzenem Zuckerwasser.

WAS TUN, WENN DER KNÖDEL STEINHART IST?

Die Zugabe von Milch, Obers, Topfen, Sauerrahm, flüssiger Butter oder einem Ei macht den Teig wieder lockerer.

DER GEFÜLLTE KNÖDEL PLATZT, WAS TUN?

Sobald man einen Knödel mit einer weicheren Masse füllt und die Füllung in etwa die Hälfte der gesamten Knödelmasse ausmacht, sollte man den Knödelteig etwas fester machen – er muss ja den Knödel in Form halten! Das ist schon die halbe Miete, um das Auseinanderfallen eines Knödels zu verhindern. Der Knödelteig muss die Masse umschließen und gut zusammengedrückt werden. Es dürfen keine Risse entstehen, sonst dringt Wasser ein, und das war es dann.

WELCHE KOCH-METHODEN GIBT ES?

Knödel kann man sowohl im Topf, im Dampfgarer, aber auch im Backrohr zubereiten. Sie werden auf eine gefettete Auflaufform gesetzt, mit Alufolie abgedeckt und 15–20 Minuten gebacken. Im Rohr trocknen sie aber leichter aus.

WAS IST BEIM KOCHEN ZU BEACHTEN?

Der Knödel kommt immer ins kochende Wasser, dessen Temperatur dann reduziert wird. Er gart. Das bedeutet, das Wasser ist heiß und siedend, sprudelt aber nicht mehr.

HASELNUSSKNÖDEL

6 STÜCK
FÜLLUNG
 3 EL Nougatcreme
 6 EL Schlagobers

KNÖDELTEIG
 150 g Toastbrot, ohne Rinde
 25 g Butter
 1 Ei
 10 g Zucker
 2 P. Vanillezucker
 etwas Zitronenabrieb
 100 g Ricotta

HASELNUSS-KROKANT
 150 g Haselnüsse, geschält
 10 g Zucker

● Die Haselnuss-Nougatcreme mit Schlagobers glatt rühren. In 3-cm-Silikonhalbkugelformen füllen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Halbkugeln aus der Form drücken und jeweils zu einer ganzen Kugel zusammensetzen.

● Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie nussig riecht. Ei, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und den Ricotta in einer Schüssel aufschlagen und die Butter dazugeben. Mit den Toastbrotwürfeln zu einem homogenen Teig verarbeiten. Teig mindestens 1 Stunde lang kühl stellen. Von der Masse Teig abstechen und zu Kugeln formen. Flach drücken, je eine Haselnusskugel auf den Teig legen und die Knödel verschließen.

Knödel in leicht gesalzenem Zuckerwasser gar ziehen lassen.

● Die geschälten Haselnüsse sehr klein hacken, in einer Pfanne ohne Fett langsam, ca. 15 Minuten lang, rösten.

Den Zucker nach der Hälfte der Zeit dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Die Haselnüsse in einen tiefen Teller umfüllen. Die fertig gegarten Knödel im Haselnusskrokant wälzen. Servieren und nach Geschmack garnieren.

WELCHE KOCH-VORGÄNGE GIBT ES?

Knödel kann man im Dampfgarer, als auch im Backrohr zubereiten. Sie werden auf eine gefettete Auflaufform gesetzt, mit Alufolie abgedeckt und 15-20 Minuten gebacken. Sie trocknen aber leichter aus.



MOZZARELLA-PROSCIUTTO-KNÖDEL

6-7 STÜCK
 300 g Semmelwürfel
 2 Eier
 200 ml warme Milch
 etwas Rosmarin, fein gehackt
 2 gehackte Knoblauchzehen
 60 g Taleggio oder würziger Weichkäse
 40 g Parmesan, gerieben
 100 g Mozzarella
 100 g Prosciutto Crudo
 Frittieröl

● Die Semmelwürfel in eine Schüssel füllen. Eier, Milch und Rosmarin unterheben und etwas ziehen lassen. Knoblauch, fein geschnittenen Weichkäse und geriebenen Parmesan zufügen. Alles gut durchmischen, damit sich die Zutaten gut verbinden. Den Knödelteig mindestens 1 Stunde kalt stellen.

● Mozzarella und Prosciutto klein schneiden. Aus der Knödelmasse Teig abstechen und zu Knödeln formen. Knödel flach drücken und jeweils mit klein geschnittenem Prosciutto und einem Stück Mozzarella füllen. Teig über die Füllung ziehen und verschließen. Frittieröl erhitzen und Knödel darin bei mittlerer Hitze ausbacken, bis sie gar sind und eine schöne hellbraune Farbe haben. Dazu passt gut gebratener Radicchio oder Stangensellerie-Salat mit Weintrauben.

Tipp

Es empfiehlt sich, immer einen Probeknödel zu kochen, um Konsistenz und Geschmack zu überprüfen.



ZANDER-LACHSKNÖDEL

500 g Zanderfilet
(sehr kalt)
200 g Obers (sehr kalt)
Salz
Pfeffer
Umamigewürz
1/2 Zitrone, Abrieb und
Saft

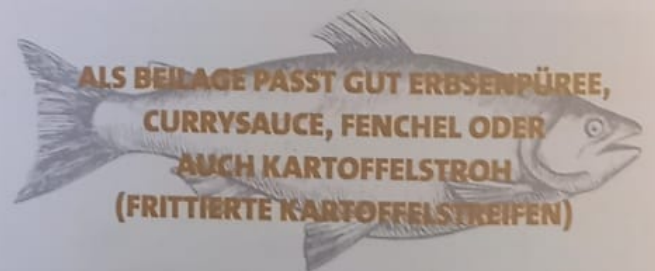
1 Ei
35 g getrocknetes
Toastbrot ohne Rinde
10 g Estragonblätter
150 g Mangoldblätter
300 g Wildlachsfilets
etwas Salz
Frischhaltefolie

- Die Zanderfilets klein schneiden. Zusammen mit Obers, den Gewürzen, Zitronenabrieb und -saft fein mixen, bis eine zähe, homogene Masse entsteht. In eine Schüssel füllen. Das Ei, das klein geschnittene Toastbrot und die klein gehackten Estragonblätter zufügen und gut durchmischen.

- Die Masse sollte nicht zu warm werden. Würzig abschmecken und sofort kühl stellen.
- Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Mangoldblätter für eine Minute blanchieren, herausnehmen und unter kaltem Wasser abkühlen. Mangold gut ausdrücken. Küchentrepp auslegen und darauf ein Stück Frischhaltefolie ausbreiten. Die Mangoldblätter darauf überlappend auslegen und etwas trocken tupfen. Den äußeren Bereich der Frischhaltefolie frei lassen.

- Jeweils einen guten Löffel Zandermasse auf die Mitte der Mangoldblätter setzen und flach drücken. Darüber ein Stück Wildlachs legen und salzen. Jetzt nochmals Zandermasse darübergeben und verstreichen. Der Lachs sollte rundum mit der Masse bedeckt sein. Die Frischhaltefolie nach oben über die Masse ziehen, zu einem Knödel formen und fest verschließen, damit kein Wasser an die Fischmasse kommen kann.

- Die Knödel in Salzwasser gar ziehen lassen. Herausnehmen und die Folie abziehen.



Buchtipp:

Die klassische Beilage avanciert im neuen Kochbuch „Knödel Lust“ zum Hauptdarsteller. 160 Seiten mit Rezepten von urig bis innovativ, asiatisch bis österreichisch. SüdOst Verlag, 19,90 Euro.



Tipp

Knödel zerfallen nicht, wenn man dem Kochwasser Stärke oder Mehl beifügt.



BIERERLEBNISWELT
STAUNEN UND GENIEßEN!

Zum Staunen!
Innovativer Brauturm
raschhoferbier.at

Europas bester
Zwickl

www.raschhoferbier.at
www.brauturm.at