

HANS BAUER | SANDRA LEITNER

HERZHAFT & SÜSS

♥♥  
**KNÖDEL**  
**LUST**

*So schmeckt Glückseligkeit*



SüdOst Verlag



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

***Sandra Leitner & Hans Bauer***



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.

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...

Parmesan-Rosmarinknödel  
mit Steinpilzen, Auberginen-  
creme, Aprikosen und Pesto



Italienisch angehaucht sind diese feinwürzigen und aromatischen Parmesan-Rosmarinknödel, die perfekt mit den Steinpilzen und der Auberginencreme harmonieren. Frische Steinpilze sind ein Traum. Sanft gebraten in Butter, gewürzt mit Salz, Petersilie, Limettenabrieb und Knoblauch, sind sie ein Hochgenuss, den man am besten mit geschlossenen Augen genießt. Ergänzt wird diese Knödelkreation mit einer fruchtigen Komponente, die Frische hineinbringt. Aprikosen werden dazu in getrockneter und eingelegter Form verarbeitet und passen ganz hervorragend zum Gericht. Das geschmackliche i-Tüpfelchen ist Basilikumpesto. All das zusammen ist Knödellust pur! Unbedingt ausprobieren.

## Sie brauchen dazu:

### Auberginencreme:

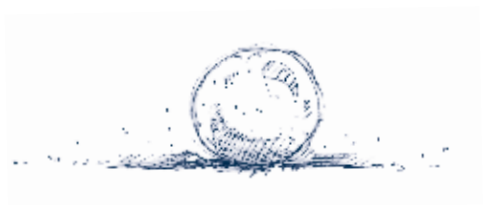
450 g Auberginen  
100 g roter Paprika  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
100 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
100 g Steinpilzabschnitte  
oder Egerlinge  
400 g Dosentomaten  
200 ml Wasser  
40 g Parmesan  
Piment d'Espelette  
Salz  
Pfeffer

**Auberginencreme:** Auberginen und Paprika in kleine Würfel schneiden und mit 1 TL Salz und 1 EL Zucker vermengen. 10 Minuten stehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in Olivenöl anbraten. Auberginen- und Paprikawürfel ausdrücken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Klein geschnittene Steinpilzabschnitte ebenfalls ein paar Minuten mitbraten. Mit den Dosentomaten und Wasser aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den gesamten Inhalt der Pfanne in einen Mixer füllen, Parmesan untermischen und fein pürieren. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Aprikosensoße:

5 getrocknete Aprikosen  
1 Dose eingelegte Aprikosen  
in Birnensaft oder eigenem Saft  
1 EL Crème fraîche  
Piment d'Espelette  
Salz  
Zucker

**Aprikosensoße:** 5 getrocknete, 10 halbe Aprikosen aus der Dose und 4 EL Saft in einen Mixer füllen. Zusammen mit Crème fraîche und den Gewürzen fein pürieren und abschmecken.











KNÖDEL  
LUST   
> süß <

Los geht's...

Eierlikör-Minze-Knödel  
mit Mangocreme, Früchten  
und Pumpnickel





Diese Kugeln haben das Zeug zu absoluten Lieblingsknödeln. Gefüllt werden sie mit einer leckeren Eierlikör-Mandelcreme. Der eigentliche Knödelteig besteht aus Quark, Pistazien und Minze, die zusammen fein püriert werden – daher die grüne Teigfarbe. Die Kombination Eierlikör-Mandelcreme mit diesem Knödelteig schmeckt unseres Erachtens grandios! Himbeermark, Mango, Maracuja, Kaki und Kiwi sind perfekte Begleiter. Und wer meint, Pumpernickel nicht zu mögen, sollte ihn mal karamellisiert probieren. Ein Geschmack wie dunkle Knusperschokolade, nur viel besser! Man könnte die Knödel auch in karamellisiertem Pumpernickel wälzen, statt in Schokolade. So macht Knödelliebe richtig Spaß.

## Sie brauchen dazu:

### Eierlikörfüllung:

50 g Mandelblättchen  
50 g Eierlikör  
35 g Ricotta  
Etwas Vanilleabrieb  
aus der Mühle  
10 g Zucker

### Eierlikör-Minze-Knödel:

160 g Quark, ausgedrückt  
35 g Butter  
1 Eigelb  
2 PK Vanillezucker  
Etwas Vanille aus der Mühle  
½ Limette, Abrieb und Saft  
30 g Zucker  
50 g Pistazien  
5 g Minze  
180 g Brioche  
50–60 g Semmelbrösel  
150 g Schokoblättchen  
oder geröstete  
Pumpernickelbrösel  
(ergibt ca. 5–6 Knödel)

**Eierlikörfüllung:** Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. In einem Mixer fein pürieren. Das Mandelmehl mit Eierlikör, Ricotta, Vanille und Zucker in eine Schüssel füllen und gut verrühren. Die Masse in 3–4 cm Silikonhalbkugelformen streichen und im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

**Eierlikör-Minze-Knödel:** Quark, flüssige Butter, Eigelb, Vanillezucker, Vanille, Limettensaft, -abrieb und Zucker in einer Schüssel mit dem Handmixer verrühren. Die Pistazien und Minzblätter in einem Mixer fein pürieren und zum Quarkteig geben. Klein geschnittenes Brioche und Semmelbrösel unterheben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Die Masse mindestens 1 Stunde kalt stellen und durchziehen lassen. Von der Masse Teig abstechen und zu Knödeln formen. Knödel flach drücken und jeweils in die Mitte zwei halbe Eierlikörkugeln übereinander setzen. Teig nach oben ziehen und verschließen. Einen Probeknödel in gesalzenem Zuckerwasser gar ziehen lassen und Konsistenz prüfen. Gegebenenfalls etwas mehr Semmelbrösel zur Knödelmasse geben. Sobald der Teig die richtige Festigkeit hat, alle Knödel garen. In Schokoblättchen oder gerösteten Pumpernickelbröseln wälzen.



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*

