

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

## **INHALT:**

<b>INHALT:</b>	<b>1</b>
<b>SEMMELKNÖDEL</b>	<b>2</b>
<b>KARTOFFELKLÖBE HALB UND HALB</b>	<b>2</b>
DAS WASSER MUß SPRUDELN	2
<b>ROHE KARTOFFELKLÖBE</b>	<b>2</b>
KNÖDEL AUFBACKEN	2
KNÖDEL EINFRIEREN	2
KNÖDELVARIATIONEN	3
<b>HEFEKNÖDEL MIT PFLAUMENSAUCE</b>	<b>3</b>
<b>MARILLENKNÖDEL</b>	<b>3</b>
<b>SERVETTENKNÖDEL</b>	<b>3</b>
<b>GRIEBKNÖDEL</b>	<b>4</b>
<b>RHABARBER - KNÖDEL</b>	<b>4</b>

## **KNÖDEL UND MEHLSPEISEN AUS DEM WIENER KAISERREICH** **5**

---

<b>TOPFENKNÖDEL</b>	<b>5</b>
<b>MOHN- ODER MANDELSTRUDEL</b>	<b>5</b>
MOHNFÜLLUNG	6
MANDELFÜLLUNG	6
<b>HEFEKNÖDEL MIT PFLAUMEN ODER APRIKOSEN</b>	<b>6</b>
DER TEIG:	6
DIE FÜLLUNG:	7
ZUM ÜBERGIESSEN	7
<b>LEBERKNÖDEL</b>	<b>7</b>
<b>GOLDENE BÄLLCHEN</b>	<b>7</b>
FÜLLUNG	8
<b>ERDÄPFELKNÖDEL</b>	<b>8</b>
<b>UNGARISCHES WEISSBROT</b>	<b>8</b>
DIE GLASUR	9
<b>SPECKKNÖDEL</b>	<b>9</b>
<b>SERVETTENKNÖDEL</b>	<b>9</b>

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

## **Semmelknödel**

*Für 4 Portionen: 50 g durchwachsener Speck 100 g Zwiebeln 6 altbackene Brötchen 30 g Butterschmalz VW Milch 4 Eier 2 Eigelb 1 Bund Petersilie Salz*

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne groß ausbraten. Die Zwiebeln pellen und ebenfalls fein würfeln, im Speckfett glasig dünsten. Speck und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, im Butterschmalz in der Pfanne ringsum goldbraun rösten, dann in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen, über die Brotwürfel gießen, gut durchrühren, dann das Brot mindestens 10 Minuten quellen und abkühlen lassen. Die Eier, die Eigelb und das Speck-Zwiebel-Gemisch unter die eingeweichten Brötchen mischen. Die gewaschene, gut abgetropfte Petersilie hacken und unter den Knödelteig mengen. Mit nassen Händen acht Knödel formen und in heißem (nicht mehr kochendem!) Salzwasser in 20 Minuten garziehen lassen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Garzeit: 20 Minuten

*Pro Knödel etwa 8 g Eiweiß, 13 g Fett, 24 g Kohlenhydrate = 1067 Joule (255 Kalorien)*

## **Kartoffelklöße halb und halb**

*Für 4 Portionen: 1 kg Kartoffeln Salz Muskatnuß*

Die Hälfte der Kartoffeln bereits am Vortag 15 Minuten in der Schale kochen, abschrecken, pellen und zugedeckt kühl stellen. Am nächsten Tag die gekochten Kartoffeln fein reiben. Die rohen Kartoffeln schälen, fein reiben, das Geriebene sofort in kaltes Wasser fallen lassen, danach in einem sauberen Tuch gut ausdrücken. Die gekochte und die rohe Kartoffelmasse gut miteinander verkneten, dann mit Salz und Muskat würzen. Mit nassen Händen 8 Klöße formen, in kochendes Salzwasser geben und bei milder Hitze im offenen Topf 20 Minuten ziehen lassen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Garzeit: 20 Minuten

*Pro Kloß etwa 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 19 g Kohlenhydrate = 364 Joule (87 Kalorien)*

## **Das Wasser muß sprudeln**

Vor dem Garen immer alle Knödel fix und fertig formen, denn sie müssen rasch hintereinander ins sprudelnd kochende Wasser, damit man dann sofort die Hitze zurückschalten (oder beim Elektroherd den Topf kurz von der Platte ziehen) kann. Knödel dürfen grundsätzlich nur ziehen (einzige Ausnahme ist der Hefekloß), denn in kochendem Wasser zerfallen sie, bzw. werden außen zu weich. Wichtig auch: Einen breiten Topf nehmen, damit alle Klöße an der Wasseroberfläche Platz haben.

## **Rohe Kartoffelklöße**

*Für 4 Portionen: 3 kg mehlig kochende Kartoffeln 50 g Toastbrot 20 g Butter Salz*

1 kg Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten kochen, dann pellen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter goldbraun rösten, zum Auskühlen beiseite stellen. Die rohen Kartoffeln schälen, grob zerkleinern, reiben (das geht am besten in der Saftzentrifuge). Den Saft auffangen und stehenlassen, bis sich die Stärke abgesetzt hat. Die trockene Kartoffelmasse vom Filterband der Zentrifuge nehmen und mit den Fingern zerreiben, bis sie ganz locker ist (größere Stücke dabei aussortieren). Die gekochten Kartoffeln mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, das Püree vorsichtig erhitzen. Das Wasser soweit wie möglich von der Kartoffelstärke abgießen, die Stärke zum Püree geben, zum Kochen bringen. Das kochende Püree sofort auf die rohen Kartoffelflocken gießen, dann schnell vermischen, bis sich der Teig als Kloß vom Topf löst. Den Kloßteig in acht Portionen teilen. Zunächst aus jedem Teil ein Nestchen ^formen, in die Höhlung jeweils ein paar geröstete Brotwürfel geben, dann die Teigmasse zusammendrücken und mit nassen Händen zu runden Klößen formen. Klöße in kochendes Salzwasser geben, die Hitze zurückschalten und die Klöße im offenen Topf in 20 Minuten gar ziehen lassen.

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten Garzeit: 20 Minuten

*Pro Kloß etwa 7 g Eiweiß, 2 g Fett, 59 g Kohlenhydrate = 1243 Joule (297 Kalorien)*

## **Knödel aufbacken**

Wer die übrig gebliebenen Knödel nicht einfrieren kann oder will, sollte sie am nächsten Tag in Scheiben schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit verquirltem Ei übergießen. Mit einem frischen Salat ein kleines Hauptgericht.

## **Knödel einfrieren**

Übriggebliebene Knödel kann man gut einfrieren, um sie ein paar Monate später wieder auf den Tisch zu bringen. Knödel erst auf einem Tablett vorfrieren, dann in Beutel verpacken. Wie man sie am besten auftaut, hat uns Johanna Recke, eine Leserin aus Nürnberg, verraten: Man legt die Knödel 6 bis 8 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Gefrierschrank in den Kühlschrank. Die angetauten Knödel setzt man in kaltem Wasser auf

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

und erhitzt sie langsam, läßt sie aber auf keinen Fall kochen.

## Knödelvariationen

Alle hier vorgestellten pikanten Knödel und Klöße kann man natürlich mit vielen anderen Fleischgerichten kombinieren. Semmelknödel z. B. passen ausgezeichnet zu Wild oder Gulasch, die rohen Kartoffelklöße gut zu Schweinebraten, der Serviettenknödel zu jeder Art von Rinderbraten. Einige der Klöße lassen sich auch variieren: Grießknödel ohne Petersilie kann man gut mit Kompott oder Backobst servieren, oder man süßt den Grießteig leicht, sticht mit zwei Teelöffeln Nockerln ab und isßt sie mit Zimtzucker und brauner Butter. Hefeknödel, nur mit einer Prise Zucker im Teig, passen vorzüglich zu sauren Nieren. Und aus Marillenknödel werden leicht Zwetschgenknödel, wenn man sie mit eingeweichten Backpflaumen füllt.

## Hefeknödel mit Pflaumensauce

Für 6 Portionen:

Für die Knödel:

15 g frische Hefe, 1/8 l Milch, 250 g Mehl, 1 El Zucker, 1 Ei, Salz, 25 g Butter

Für die Sauce:

1 Glas Pflaumen ohne Stein (450 g Einwaage), 1 Tl gemahlener Zimt, 2 El Rum

Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, das Hefe-Milch-Gemisch, Zucker, Ei und eine Prise Salz dazugeben, in der Küchenmaschine oder mit den Knetaken des Handrührers zu einem glatten, lockeren Teig verarbeiten. Den Teig zudecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Aus dem gegangenen Teig sechs runde Knödel formen und auf bemehlter Unterlage noch einmal gehen lassen (ca. 15 Minuten). Die Klöße in kochendes Salzwasser geben, den Topf zudecken und erst nach 20 Minuten wieder öffnen, wenn die Knödel fertig sind. Knödel herausnehmen, sofort mit zwei Gabeln aufreißen, damit der Dampf entweichen kann, dann die Butter bräunen und in die Knödel gießen. Während die Knödel kochen, die Pflaumensauce bereiten. Die Pflaumen dafür auf einem Sieb abtropfen lassen, mit dem Schneidestab des Handrührers zerkleinern, erhitzen und mit Zimt und Rum abschmecken.

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten Garzeit: 20 Minuten

Pro Portion etwa 7 g Eiweiß, 6 g Fett, 52 g Kohlenhydrate = 1289 Joule (308 Kalorien)

## Marillenknödel

Für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln (am Vortag kochen) 12 getrocknete Aprikosen (ca. 100 g) 150 g Mehl 2 Eier Salz 4 El Rum 12 Stückchen Würfelzucker 30 g Butter

Die Kartoffeln am Vortag in der Schale 15 Minuten kochen, abschrecken, pellen und zugedeckt kühl stellen. Am nächsten Tag die Aprikosen in ganz wenig Wasser 5 Minuten kochen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Die gekochten Kartoffeln reiben, mit Mehl, den Eiern und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, die Rolle in zwölf gleich große Teile schneiden. Je eine Aprikose mit einem kurz in Rum getauchten Stück Würfelzucker belegen, mit einem der Teigstücke umhüllen und mit nassen Händen zu einem Kloß formen. Knödel in kochendes Salzwasser geben, die Hitze zurückschalten (das Wasser soll nicht mehr kochen) und 20 Minuten im offenen Topf ziehen lassen. Die Butter haselnußbraun werden lassen, bei Tisch über die Knödel gießen.

Vorbereitungszeit: 25 Minuten Garzeit: 20 Minuten

Pro Portion etwa 11 g Eiweiß, 10 g Fett, 82 g Kohlenhydrate = 2134 Joule (510 Kalorien)

## Serviettenknödel

Für 4 Portionen:

300 g Toastbrot 30 g Butterschmalz 300 g Mehl 3 Eier (getrennt), Salz 1/4 l Milch, 50 g zerlassene Butter

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne im Butterschmalz goldgelb rösten, dann auskühlen lassen. Mehl mit Eigelb und Salz verrühren, die Milch nach und nach untermischen, den Teig mit den Knetaken des Handrührers gut durchkneten, dann die Brotwürfel unterheben. Die Eiweiß sehr steif schlagen, mit dem Schneebesen unter den Teig heben (nicht rühren). Eine Serviette mit kaltem Wasser anfeuchten und gut auswringen. Die Knödelmasse in Laibform in die Mitte der Serviette geben, die Serviette zusammenrollen, die beiden Enden mit Bindfaden fest zubinden. Die Serviettenrolle in reichlich kochendes Salzwasser geben und zugedeckt 1 Stunde leise sieden lassen. Den Knödel aus der Serviette nehmen und mit einem kräftigen Faden in dicke Scheiben schneiden (dazu den Faden um die Rolle legen und über Kreuz zusammenziehen). Die

Scheiben vor dem Servieren mit flüssiger Butter begießen.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Garzeit: 1 Stunde

Pro Portion etwa 21 g Eiweiß, 26 g Fett, 96 g Kohlenhydrate = 3101 Joule (741 Kalorien)

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

## **Grießknödel**

*Für 4 Portionen:*

*½ l Milch, Salz 250 g Grieß, 3 Eier Pfeffer aus der Mühle 1 Bund Petersilie*

Die Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und den Grieß unter ständigem Rühren einstreuen, weiterrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst, dann erkalten lassen. Mit den Knethaken des Handrührers die Eier, Pfeffer nach Geschmack und die feingehackte Petersilie unter den Grießteig kneten. Aus der Masse 8 Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und bei milder Hitze in 25 Minuten gar ziehen lassen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten Garzeit: 25 Minuten

*Pro Knödel etwa 8 g Eiweiß, 5 g Fett, 27 g Kohlenhydrate = 787 Joule (188 Kalorien)*

## **Rhabarber - Knödel**

*750 g Mehl, 3 Teel. Backpulver, 1/2 Teel. Salz, 125 g Butter/Margarine, 1/4 l Milch, 4 cl Asbach Uralt*

*Zur Füllung: 750 g Rhabarber (500 g geputzt), 100 g Zucker*

**Überguß:** *100 g Butter, 125 g Zucker, 3 cl Asbach Uralt*

Mehl mit Backpulver, Salz, Fett, Milch und Weinbrand zu einem festen Teig verkneten und 15 Minuten ruhen lassen. Etwa 1/2 cm dick ausrollen und in sechs bis acht gleichgroße Quadrate schneiden.

Den Rhabarber putzen, in 2 cm lange Abschnitte zerteilen, mit Zucker bestreuen und mehrfach umwenden. Die Rhabarberstücke gleichmäßig auf die Teigfladen legen, die Ecken zur Mitte hin zuschlagen, fest zusammendrücken und zu gleichmäßigen Kugeln formen.

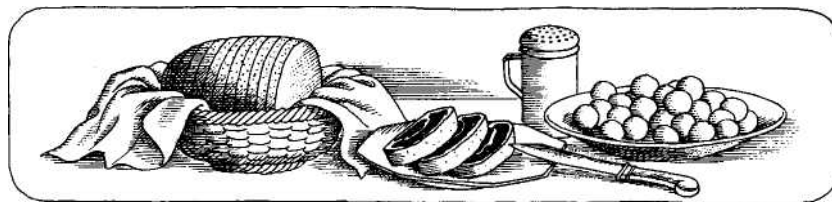
Die Knödel in eine Backform legen.

Butter und Zucker in 1/4 l Wasser erhitzen, bis sich alles gelöst hat, Weinbrand einrühren. Kochend heiß über die Klöße gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei Mittelhitze (200 Grad) ca. 45 Minuten garen. Die Knödel können heiß, so wie sie aus dem Ofen kommen, serviert werden oder kalt mit gezuckerter Schlagsahne.



# KNÖDEL UND KLÖSSE

## Knödel und Mehlspeisen aus dem Wiener Kaiserreich



### **Topfenknödel**

*Für etwa 12 Knödel*  
125 g Quark  
125 g zerlassene Butter  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz  
3/4 Tasse Mehl  
2 l Wasser  
1 TL Salz  
1/2 Tasse Semmelbrösel

Der Quark wird mit dem Holzlöffel durchs Sieb in eine Schüssel gerührt. Man gibt 100 g zerlassene Butter, den Zucker und die Prise Salz hinzu und verrührt die Zutaten sehr sorgfältig. Wer dazu ein elektrisches Gerät benutzt, schaltet es lediglich auf mittlere Geschwindigkeit. Dann wird das Mehl eßlöffelweise aufgefüllt und weiter gerührt, bis der Teig glatt ist.

In einem 3-1-Topf werden 2 l Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen gebracht.

Aus dem Teig formt man Knödel von etwa 4 cm Durchmesser, die in dem Salzwasser über schwacher Hitze etwa 15 Minuten lang ziehen müssen. Man dreht sie währenddessen gelegentlich mit dem Schaumlöffel, hebt sie dann heraus und läßt sie auf einem Küchenhandtuch oder auf einer doppelten Lage Küchenkrepp abtropfen.

Die Semmelbrösel werden auf einen Bogen Pergamentpapier geschüttet und von dort aus gleichmäßig über die Knödel gestreut. Man bräunt sie dann in einer schweren Pfanne in dem Rest der Butter über mittlerer Hitze schnell von allen Seiten an, wobei man die Pfanne gelegentlich schüttelt, damit die Knödel nicht anhaften und ihre Form behalten. Eventuell muß etwas Butter nachgefügt werden. Topfenknödel werden heiß mit Marmelade oder Kompott serviert.

### **MOHN- ODER MANDELSTRUDEL**

*Für einen 25 cm langen Strudel*  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 Prise Zucker  
1/4 Tasse lauwarmes Wasser  
1/4 Tasse Milch (Zimmertemperatur)  
1 TL Vanilleextrakt  
1/4 TL abgeriebene Zitronenschale  
60 g Zucker  
1/2 TL Salz  
3 Eigelb  
300 g Mehl  
60 g Butter  
1 Ei, mit 1 EL Milch leicht geschlagen

Die Hefe zu der Prise Zucker in das lauwarme Wasser bröckeln. Das Wasser muß eine Temperatur von etwa 40° haben. (Wenn es zu heiß ist, werden die Hefepilze getötet, und in zu kaltem können sie sich nicht vermehren.)

Nach 2 bis 3 Minuten rührt man um, damit sich die Hefe völlig auflöst, und stellt sie dann nochmals für 8 bis 10 Minuten an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz, wo sie um das Doppelte aufgehen muß. Der unbeheizte Backofen ist ideal dafür.

In einer großen Rührschüssel wird die Hefelösung mit der Milch, dem Vanilleextrakt, der Zitronenschale sowie Zucker und Salz vermischt. Dann kommt ein Eigelb nach dem anderen dazu. Jetzt rührt man das Mehl hinein - nie mehr als eine halbe Tasse voll gleichzeitig - und schließlich eßlöffelweise die Butter.

Der Teig kommt zum Kneten auf eine mit Mehl bestäubte Fläche. Er wird dabei mehrmals zu einem länglichen Rechteck auseinander gezogen, in der Mitte zusammengefaltet und von oben kräftig mit dem Handballen gepreßt. Zwischendurch muß immer wieder Mehl auf die Arbeitsplatte gestreut werden, damit der Teig nicht festklebt. Man sollte mindestens 10 Minuten lang ziehen, falten und pressen, bis der Teig ganz glatt, weich und elastisch ist.

Dann wird er in eine ausgebutterte Schüssel getan, leicht bemehlt und mit einem Küchenhandtuch bedeckt. Im

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

abgeschalteten Backofen kann er 35 bis 45 Minuten lang aufgehen. Er soll seinen Umfang während dieser Zeit wiederum verdoppeln.

## MOHNFÜLLUNG

*125 g Butter 1/4 Tasse Honig 1 EL süße Sahne*

*125 g gemahlener Mohn*

*30 g grob zerkleinerte Walnüsse*

*40 g zerkleinerte Rosinen*

*1/2 TL abgeriebene Orangenschale*

Die Butter und den Honig mit einem Holzlöffel oder mit dem Mixer (bei mittlerer Geschwindigkeit) schaumig rühren. Dann erst die Sahne untermengen und anschließend nach und nach den Mohn, die zerkleinerten Walnüsse, die zerkleinerten Rosinen und die abgeriebene Orangenschale.

## MANDELFÜLLUNG

*100 g geriebene Mandeln*

*1/2 TL abgeriebene Orangenschale*

*40 g helle Sultaninen*

*1/2 TL Vanilleextrakt*

*60 g Butter*

*60 g Zucker*

*1 Eigelb, leicht geschlagen*

Butter und Zucker mit dem Holzlöffel oder mit dem Mixer schaumig rühren. Immer weiter kräftig rühren, während das Eigelb, die geriebenen Mandeln, die abgeriebene Orangenschale, die Sultaninen und der Vanilleextrakt nach und nach hinzugegeben werden. Dann wird die Füllung beiseite gesetzt.

Der Teig kommt wieder auf die bemehlte Arbeitsplatte und wird abermals 1 Minute lang geknetet. Man gibt ihm eine längliche Form und rollt ihn 1/2 cm dick zu einem etwa 20 cm mal 30 cm großen Rechteck aus. Mit dem Kuchenpinsel wird Pergamentpapier für das Backblech mit Butter bestrichen.

Die Mohnfüllung (bzw. die Mandelfüllung) wird derart auf den ausgerollten Teig verteilt, daß sie etwa 2 cm vor den Kanten des Rechtecks endet. Jetzt kann der Strudel von der Längsseite aus aufgerollt werden. Die beiden Enden werden nicht zusammengepreßt, sondern bleiben offen. Mit Hilfe eines Spachtels legt man den Strudel auf das Blech - und zwar mit dem Saum der Rolle nach unten. Die Oberfläche und die Seiten werden mit dem in Milch geschlagenen Ei bepinselt. Nachdem der Kuchen an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz 20 Minuten lang aufgegangen ist (diesmal nicht im Backofen, denn der muß inzwischen auf eine Mittelhitze von 180° vorgeheizt werden!) -, wird er noch einmal mit der Eilösung bestrichen. Dann kann er auf der mittleren Schiene für 45 Minuten backen. Er soll ein helles Goldbraun bekommen. An einigen Stellen wird er beim Backen aufbrechen, da die Füllung sehr reichhaltig ist. Das macht ihn aber nicht weniger köstlich. Nachdem er auf dem Blech abgekühlt ist, kann er in Scheiben geschnitten und serviert werden.

## HEFEKNÖDEL MIT PFLAUMEN ODER APRIKOSEN

*Für 12 Knödel*

### DER TEIG:

*1/2 TL Vanilleextrakt 50 g Preßhefe, ersatzweise 2 Päckchen Trockenhefe 1 Prise Zucker 1/2 Tasse warmes Wasser 1/2 Tasse lauwarmer Milch 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale 60 g Zucker 1/2 TL Salz 3 Eigelb 300 g Mehl*

Die Hefe zur Prise Zucker in das etwa 40° warme Wasser bröckeln. (Wenn das Wasser heiß ist, werden die Hefepilze getötet, und in kaltem können sie sich nicht vermehren.) Nach 2 oder 3 Minuten rührt man um, damit sich die Hefe auflöst. Man läßt sie dann für 8 bis 10 Minuten an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz (z. B. im abgeschalteten Backofen) stehen, bis die Lösung das Doppelte der ursprünglichen Höhe im Gefäß erreicht hat.

Man vermischt sie dann in einer großen Schüssel mit Milch, Vanilleextrakt, Zitronenschale, Zucker und Salz. Anschließend wird ein Eigelb nach dem anderen sowie das gesamte Mehl – 1/2 Tasse voll nach der anderen - hineingerührt.

Der Teig muß nun auf einer bemehlten Arbeitsplatte mindestens 10 Minuten lang geknetet werden, bis er ziemlich fest, aber ganz elastisch ist. Man zieht ihn dabei immer wieder in eine längliche Form, die übereinander gefaltet, kräftig von oben gedrückt, wieder auseinander gezogen, wieder gefaltet wird und so weiter. Es muß während des Knetens so lange Mehl auf die Arbeitsplatte nachgestreut werden, bis der Teig überhaupt nicht mehr festklebt.

Er wird in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt, dünn mit Mehl bestäubt, mit einem Küchentuch bedeckt und für 35 bis 45 Minuten in den abgeschalteten Backofen gestellt, bis er das Zweifache seiner ursprünglichen Höhe erreicht hat.

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

## **Die Füllung:**

*12 entkernte Pflaumen oder Aprikosen*

*Feiner Streuzucker*

Inzwischen muß man das Obst einzuckern.

Den Teig knetet man nach dem Aufgehen noch einmal durch und rollt ihn dann 1/2 cm dick zu einem 30 cm mal 40 cm großen Rechteck aus, das in 12 Quadrate mit jeweils 10 cm Seitenlänge geschnitten wird.

In die Mitte jedes Quadrates wird eine Pflaume oder Aprikose gelegt. Man taucht die Hände in Mehl, faltet die Teigecken übereinander und rollt das Ganze zwischen beiden Händen zu einem glatten, fest geschlossenen Bällchen. Diese Bällchen müssen auf ein bemehltes Brett gelegt werden und, mit dem Küchenhandtuch bedeckt, noch einmal 10 Minuten lang aufgehen.

Währenddessen bringt man 3 l Salzwasser in einem 4-l-Topf zum Kochen und legt dann 4 von den aufgegangenen Knödeln hinein. Man kocht sie zugedeckt über kräftiger Hitze 6 Minuten lang auf der einen Seite, dreht sie mit dem Löffel um und läßt sie abermals 6 Minuten lang zugedeckt kochen. Dann schnell herausnehmen und sie mehrmals mit der Gabel anstechen, damit der Dampf entweichen kann und sie nicht zusammenfallen. Während die anderen Knödel kochen - auch jeweils nur 4 gleichzeitig —, hält man die fertigen auf einer Form mit etwas zerlassener Butter im schwach beheizten offenen Backofen warm.

## **ZUM ÜBERGIESSEN**

*125 g zerlassene Butter Feiner Streuzucker Zimt*

Man läßt zum Schluß alle auf Küchenkrepp abtropfen und serviert sie warm mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt.

## **Leberknödel**

*Für 30 bis 35 kleine Knödel*

*2 Scheiben altbackenes Weißbrot (mit Kruste) 1/4 Tasse Milch 125 g Hühner-, Kalbs- oder Rindsleber*

*1 EL Butter*

*1/4 Tasse feingehackte rote Zwiebeln*

*2 Eiweiß, leicht geschlagen 1/2 TL Salz*

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 TL feingehackte Petersilie 1/2 bis 1 Tasse Semmelbrösel

Die Brotscheiben 5 Minuten in der Milch einweichen und dann ausdrücken. Zusammen mit der Hühner-, Kalbs- oder Rindsleber durch die Fleischmaschine drehen oder die Leber schaben und mit einem scharfen Messer sorgfältig in das Brot hacken.

Die Zwiebeln werden etwa 8 Minuten leicht in der Butter angebräunt und dann in die Lebermasse gemengt.

Außerdem rührt man Eiweiß, Salz, Pfeffer und die Petersilie hinein sowie zum Schluß ausreichend

Semmelbrösel, um die Masse zu festigen.

Mit bemehlten Händen formt man dann Bällchen, die einen Durchmesser von 2 bis 3 cm haben. Man gibt sie in die kochende Suppe (Hühnerragoutsuppe, aber auch in Rindsuppe, schmecken sie ausgezeichnet), kocht sie unzugedeckt so lange, bis sie an die Oberfläche steigen, und läßt sie dann noch für 2 bis 3 Minuten über schwacher Hitze ziehen.

Wenn man die Leberknödel nicht als Suppeneinlage, sondern als Beilage zu einem Fleischgericht servieren möchte, so formt man sie etwas größer und läßt sie auch ein wenig länger ziehen.

## **GOLDENE BÄLLCHEN**

*Für etwa 56 Bällchen*

*1/4 l Milch, reichlich bemessen*

*140 g zerlassene Butter*

*30 g Zucker*

*3 leicht geschlagene Eier*

*2 Päckchen Trockenhefe*

*1 Prise Zucker*

*1/4 Tasse lauwarmes Wasser*

*600 g gesiebtes Mehl*

*1/2 TL Salz*

Die Milch in einem kleinen Topf etwa 3 Minuten lang erhitzen, bis sich kleine Blasen um den Rand herum bilden. Den Topf vom Herd nehmen und dann 1 EL von der zerlassenen Butter sowie die 30 g Zucker dazutun. So lange rühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist, das Ganze auf etwa 40° (handwarm) abkühlen lassen und nun die Eier, nachdem man sie leicht geschlagen hat, hineinschütten.

Die Hefe zu der Prise Zucker in das lauwarme Wasser bröckeln. Das Wasser muß auch etwa 40° haben. (Wenn es zu heiß ist, werden die Hefepilze getötet, und in zu kaltem können sie sich nicht vermehren.) Nach 2 bis 3 Minuten rührt man um, damit sich die Hefe völlig auflöst, und stellt sie dann nochmals für 8 bis 10 Minuten an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz, wo sie um das Doppelte aufgehen muß. Der unbeheizte Backofen

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

ist ideal dafür.

Die Lösung wird dann mit der Eimasse vermischt.

Wenn die Hefe nicht aufgeht, also nicht gärungsfähig ist, darf sie nicht verwendet werden. Sollte dieser Fall eintreten, so muß man die alte Lösung fortschütten und den Vorgang mit neuer Hefe noch einmal wiederholen. Das Mehl wird mit dem Salz in eine große Rührschüssel gesiebt und bekommt in der Mitte eine Mulde, in die die vorbereiteten, flüssigen Zutaten hineingeschüttet werden. Man bearbeitet den Teig am besten erst mit einem Holzlöffel und später mit der Hand, bis er glatt und nicht zu fest ist. Er wird dann in eine große, mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt und in den unbeheizten Backofen gestellt, bis er seinen Umfang verdoppelt hat. Das dauert 30 bis 40 Minuten.

## FÜLLUNG

*125 g brauner Zucker 40 g Rosinen 60 g geschälte, feingeschnittene Mandeln*

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden. Man braucht den braunen Zucker nur sorgfältig mit den Rosinen und den feingehackten Mandeln zu vermischen.

Der aufgegangene Teig wird auf einem bemehlten Brett geknetet. Er muß zu einem länglichen Rechteck gezogen werden, das man in der Mitte übereinander faltet und von oben kräftig mit dem Handballen von sich wegpreßt. Dann dreht man den Teig um und wiederholt den Vorgang -ziehen, falten, pressen -, bis die Masse ganz glatt und weich ist. Das dauert mindestens 10 Minuten.

Man taucht die Hände in Mehl und formt aus dem Teig gleichmäßig große Bällchen mit einem Durchmesser von etwa 2 bis 3 cm. Jetzt wird der Ofen auf milde Hitze (150°) vorgeheizt.

Die Bällchen werden nun Stück für Stück in die zerlassene Butter (125 g) getaucht und dann kreisförmig auf dem Boden einer 25 cm großen Springform angeordnet. Wenn der Boden dicht bedeckt ist, streut man die Hälfte der Füllung darüber. Dann kommt wieder eine Lage Bällchen - und zwar nun jedes einzelne genau über einem unteren - und die zweite Hälfte der Füllung. Zum Schluß wird die restliche Butter mit einem Kuchenpinsel auf die Füllung geträufelt.

Die Bällchen werden danach - mit einem Küchentuch bedeckt - für etwa eine halbe Stunde an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz zum Aufgehen gestellt.

Man bäckt dann 30 Minuten auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten 150° und schaltet für weitere 15 Minuten die Backofentemperatur auf 200° hinauf.

Die fertigen Bällchen müssen locker und goldbraun aussehen, wenn sie aus dem Ofen kommen. Sie sollen in der geöffneten Springform 15 Minuten abkühlen, bevor man sie auf den Kuchenteller legt. Beim Servieren werden sie vorsichtig mit der Hand abgebrochen.

## ERDÄPFELKNÖDEL

*Für 12 bis 14 Knödel*

*750 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gepellt und passiert 50 g Mehl*

*1 TL Salz*

*50 g Stärkemehl oder Grieß*

*1 Ei, leicht geschlagen*

*2 TL Milch*

Fünf Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die passierten Kartoffeln, Mehl, Salz, Stärkemehl oder Grieß, Ei und Milch gut vermengen. Man bearbeitet die Masse mit dem Holzlöffel, bis sie ganz glatt ist. Dann taucht man die Hände in Mehl und formt Knödel von etwa 3 cm Durchmesser.

Die Knödel müssen in dem siedenden Wasser etwa 10 Minuten lang ziehen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gewöhnlich gar. Am besten entnimmt man einen Kloß und schneidet ihn durch, um den Gärungsprozess zu prüfen.

## UNGARISCHES WEISSBROT

*Für zwei runde Brote von 15 cm Durchmesser*

*2 Päckchen Trockenhefe 1 Prise Zucker V\* Tasse lauwarmes Wasser 525 g Mehl 2 TL Zucker 2 TL Salz 1/2 TL*

*Fenchelsamen 30 g zerlassene Butter 3/8 l lauwarmes Wasser Maismehl oder Weizenmehl zum Bestreuen des Blechs*

Die Hefe mit der Prise Zucker in die 1/4 Tasse Wasser bröckeln, 2 bis 3 Minuten lang stehen lassen und dann umrühren, damit sich die Hefe auflöst. Man läßt sie abermals etwa 8 bis 10 Minuten an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz - zum Beispiel im abgeschalteten Backofen - stehen, bis sie um das Doppelte aufgegangen ist.

Das Mehl wird in eine große Rührschüssel gesiebt und mit Zucker, Salz sowie Fenchelsamen verrührt.

Anschließend macht man in der Mitte eine Mulde und gießt die Hefelösung, die zerlassene Butter und die 3/8 l warmes Wasser hinein. Man bearbeitet die Zutaten mit den Händen und hebt den Teig dann auf eine bemehlte Arbeitsplatte, um ihn weiter zu kneten. Und zwar zieht man ihn dabei in eine längliche Form, faltet die Enden übereinander und drückt ihn mehrmals kräftig von oben mit den Fäusten von sich weg. Dieser Prozess -

# KNÖDEL UND KLÖSSE

---

auseinander ziehen, falten, pressen -wird etwa 10 Minuten lang wiederholt. Währenddessen streut man immer wieder etwas Mehl auf die Arbeitsplatte, damit der Teig nicht festklebt. Er soll am Schluß glatt und elastisch sein. Man formt ihn zu einem Ball, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form, bestäubt ihn mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Küchentuch und stellt ihn 35 bis 45 Minuten zum Aufgehen in den unbeheizten Backofen. Wenn er etwa die doppelte Größe erreicht hat, wird er abermals 5 Minuten lang geknetet und anschließend in zwei Teile geteilt, aus denen man zwei runde Brote von jeweils etwa 15 cm Durchmesser formt. Diese Brote legt man mit genügendem Zwischenraum auf ein mit Maismehl bestreutes Blech und ritzt mit einem scharfen Messer in jede Oberfläche ein etwa 1/2 cm tiefes Kreuz. Sie werden wieder mit Tüchern bedeckt und müssen eine weitere halbe Stunde im unbeheizten Backofen aufgehen.

## DIE GLASUR

*1 Eigelb, leicht geschlagen 2 TL flüssige Sahne 4 TL Fenchelsamen*

Den Ofen auf 200° vorwärmen. Das Eigelb wird mit der Gabel in die Sahne gerührt, die man dann mit einem Küchenpinsel auf der Oberfläche beider Brote verteilt. Darüber wird der Fenchelsamen gestreut. Die Brote müssen in der Mitte des Rohrs 40 bis 45 Minuten backen, bis sie braun sind.

## Speckknödel

*Für etwa 16 Knödel*

*1/4 Tasse Milch 100 g feingewürfelter Speck 1-2 Eier 2 Tassen feingewürfelte (1 cm) altbackene Semmeln 2 EL feingehackte Petersilie 1/2 Tasse Mehl 2 EL feingehackte Zwiebeln Salz*

Den Speck über mittlerer Hitze in der Pfanne auslassen, bis er leicht gebräunt ist. Ihn dann herausheben und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen. Das Fett in eine Tasse gießen und 4 EL davon in die Pfanne zurückschütten. Darin werden die geschnittenen Semmeln allseitig braun geröstet und kommen dann in eine große Schüssel.

Jetzt gibt man 2 EL von dem Speckfett in die Pfanne und röstet darin die Zwiebeln unter gelegentlichem Umrühren 8 bis 10 Minuten hellbraun. In lauwärmer Milch werden die Eier verquirlt und mit der Petersilie über die Semmeln geschüttet. Zum Schluß rührt man noch das Mehl hinein und schmeckt mit Salz ab.

Man läßt den Teig etwa 10 Minuten lang stehen, damit die Croutons gut durchziehen. Dann rührt man den gerösteten Speck hinein und formt schließlich Knödel mit einem Durchmesser von etwa 3 bis 4 cm, bis der Teig aufgebraucht ist.

Wenn man die Knödel als Einlage in Rindsuppe verwenden will, muß man sie in die kräftig kochende Suppe legen und 12 bis 14 Minuten lang über mittlerer Hitze ohne Deckel kochen lassen, bis sie eine feste Konsistenz angenommen haben.

Sollen sie aber zu Fleisch und Sauce gereicht werden, so läßt man sie in Salzwasser kochen.

In österreichischen Haushalten und Gasthäusern werden Speckknödel mit Sauerkraut und knusprig gebratenen Zwiebeln gelegentlich auch als Hauptgericht gereicht.

## SERVIETTENKNÖDEL

*Für etwa 12 Knödel*

*60 g Butter 3 Tassen Semmelwürfel (1 cm dick) 3 EL feingehackte Zwiebeln 100 g Mehl 2 EL feingehackte Petersilie 1/2 TL Salz 1/8 TL geriebene Muskatnuß 1/4 Tasse Milch*

Die Semmelwürfel werden in der Pfanne mit 50 g Butter allseitig angebräunt, aus dem Fett herausgehoben und beiseite gestellt.

In die Pfanne gibt man den Rest der Butter, röstet die Zwiebeln 3 bis 4 Minuten lang leicht an und kratzt den Pfanneninhalt in eine große Schüssel. Hier wird er mit Mehl, Petersilie, Salz, Muskatnuß und Milch verrührt und ein wenig geknetet. Man hebt die Semmelwürfel vorsichtig in den Teig, der dann 30 Minuten lang ruhen muß. Anschließend teilt man den Teig mit den Händen in zwei Hälften und formt zwei Rollen von etwa 15 cm Länge, mit einem Durchmesser von etwa 5 cm.

Man nimmt einen Topf, der einen Durchmesser von mindestens 20 cm haben muß, und füllt ihn zur Hälfte mit Salzwasser. Wenn das Wasser kocht, werden die Rollen fest in nasse Servietten gebunden und vorsichtig hineingelegt. Sie brauchen zum Garen 20 bis 25 Minuten über mittlerer Hitze. Nach etwa 10 Minuten dreht man sie einmal mit 2 Löffeln um. Sie müssen zum Abtropfen auf Küchenkrepp gelegt und sofort in 1 cm breite Scheiben geschnitten werden. Man serviert sie sehr heiß zu Gänsebraten oder anderen Fleischgerichten mit Sauce.