15 Blogger
15 Rezepte

Knödelrezepte aus aller Welt

Rote-Bete-Knödel auf Rahmwirsing

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten für ca. 10 Rote-Bete-Knödel

250 g Rote Bete
3 Lorbeerblätter
1 EL Salz
1 TL schwarze Pfefferkörner
Rapsöl
200 g altbackenes Weißbrot, ohne Rinde
150 ml heiße Milch
1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
2 Eier
1 TL Meerrettich, frisch gerieben
½ TL Lemon Myrtle
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
½ Bund Schnittlauch

Zutaten Rahmwirsing

1 Wirsing
1 TL Natron
½ Stange Lauch
Butter zum Anschwitzen
300 g Sahne
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss

Außerdem
3 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Die Rote Bete gründlich waschen mit Öl einreiben und in einen ofenfesten Topf legen. Mit Salz bestreuen und die Pfefferkörner und Lorbeerblätter dazugeben. Ungefähr 1 cm hoch Wasser angießen und die Rote Bete im verschlossenen Topf bei 180°C für ca. 45 Minuten garen. Die gegarten Beten schälen und in kleine Würfel schneiden, dann beiseite stellen. Das altbackene Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, die Milch erhitzen und darüber geben. Ca. eine halbe Stunde ziehen lassen, währenddessen einmal wenden.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und den Meerrettich frisch reiben. Eier, Rote-Bete-Würfel und Meerrettich zu den eingeweichten Brotwürfeln geben, mit Salz, Pfeffer, Lemon Myrtle und Muskatnuss würzen und alles gründlich vermengen. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterheben.

Mit einem Eiskugelportionierer gleichmäßige Portionen abteilen und mit feuchten Händen zu Kugeln formen. Damit die Knödel nicht zu viel Farbe verlieren, sollten sie nicht gekocht, sondern unbedingt gedämpft werden. Backpapier etwas kleiner als den Durchmesser des Dämpfeinsatzes, bzw. Dampftopfes zuschneiden und mehrfach mit einem Messer einschlitzen, so dass der Dampf zirkulieren kann.

Wasser in den Wok oder das Unterteil des Dämpftopfes füllen, Backpapier in den Dämpfer legen und die Rote-Bete-Knödel auf das Backpapier setzen. Wasser zum Kochen bringen und die Knödel für ca. 35 Minuten garen. Den Wirsing putzen und gründlich waschen. Die Blätter halbieren und die dicken Mittelrispen entfernen.Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Natron zufügen. Kaltes Wasser in die Spüle laufen lassen. Den Wirsing portionsweise in dem kochenden Wasser für ca. 1-2 Minuten blanchieren (hängt von der Dicke der Blätter ab), dann mit einem Schöpflöffel herausnehmen, sehr gut abtropfen lassen und im kalten Wasser abschrecken. Mit dem restlichen Kohl ebenso verfahren.

Den kalten Wirsing mit den Händen sehr gut ausdrücken, dann in Stücke oder Streifen schneiden und beiseite stellen Den Lauch längs aufschneiden und gründlich unter fließendem Wasser reinigen. In dünne Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, die Lauchringe zufügen und 1-2 Minuten andünsten. Den Wirsing dazugeben, dann mit Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und durchschwenken, bis der Wirsing erhitzt und durchgezogen ist. Nach Geschmack mit einigen angerösteten Mandelblättchen servieren.

Kartoffelknödel mit Butterbrösel auf Apfelrotkraut

von Möhreneck

Zutaten für ca. 8 Kartoffelknödel

800 g Kartoffeln, festkochend
180 g Kartoffelmehl
140 ml Wasser
Salz
Muskat

Zutaten Butterbrösel

200 g pflanzliche Margarine
80 g Semmelbrösel

Zutaten Apfelrotkraut

1 Rotkohl
3 Zwiebeln
2 El Margarine
150 ml Himbeeressig
500 ml trockener Rotwein
2 Äpfel, säuerlich
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
2 Nelken
1 Zimtstange
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, halbieren und den Strunk entfernen. Den Rotkohl in Streifen schneiden und besonders große Streifen halbieren. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. In einem hohen Topf Margarine schmelzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Rotkohl hinzugeben und kurz mit anschwitzen, dann mit Himbeeressig und Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Temperatur verringern und den gewürfelten Apfel sowie die Gewürze hinzugeben. Den Rotkohl für mindestens eine Stunde bei geschlossenem Deckel schmoren, gelegentlich dabei umrühren. Vorm Servieren noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Zimtstange und das Lorbeerblatt entfernen.

Am besten werden die Kartoffeln bereits am Vorabend gekocht. Die Kartoffeln schälen und größere halbieren oder vierteln. In einem Topf etwas gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin kochen. Sie könne noch etwas biss haben, sollten jedoch nicht zu fest sein. Im Topf, ohne Deckel, abkühlen lassen, dann mit einem Stampfer die gekochten Kartoffeln stampfen. Mit Kartoffelmehl, Wasser, Salz und Muskat vermischen, bis eine feste Masse entsteht. Der Teig sollte sich gut formen lassen, damit die Knödel nicht wieder auseinanderfallen.

In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen, aus dem Teig ungefähr 10 Knödel formen und nacheinander in das siedende Wasser geben. Sie sollten nicht übereinander liegen, also lieber mehrmals garen. Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen, das dauert bis zu 10 Minuten, sind sie durch. Gerne bei einem testen und gegebenenfalls wieder ins Wasser geben. Währenddessen das Apfelrotkraut aufwärmen und die Butterbrösel herstellen. Dazu in einer Pfanne die Margarine schmelzen und die Semmelbrösel hinzugeben. Verrühren, kurz anschwitzen und dann von der Herdplatte nehmen. Das Rotkraut auf den Tellern verteilen, je einen Knödel darauf setzen und mit den Bröseln bestreuen.

Kroppkakor aus Schweden

von Jankes*Soulfood

Zutaten für ca. 10 Klöße

250g gekochte Salzkartoffeln
(am besten vom Vortag)
750g rohe Kartoffeln (mehlig kochend)
frische Kartoffelstärke
50g Mehl (Typ 405)
1 TL Salz
Pfeffer
Muskat
100g Zwiebeln
100g Schinkenspeck
1 EL Butter
4 Pimentkörner (fein zerstoßen)

Dazu isst man traditionell Butter,
flüssige Sahne und Preiselbeerkompott

Zubereitung

Die Kartoffeln sollten geschält zusammen auf ca. 1 kg kommen. Davon sind 1/4 idealerweise bereits am Vortag gekocht worden. 3/4 der Kartoffeln werden roh und frisch gerieben. Für Klöße eignen sich „alte Kartoffeln“ besser, als welche aus neuer Ernte, da diese einen höheren Stärkegehalt aufweisen. Manchmal findet man auch spezielle Kloßkartoffeln.

Bevor ihr euch um den Kloßteig kümmert, empfehle ich, die Füllung zuzubereiten. Der fertige Teig sollte direkt weiterverarbeitet werden.

Zwiebeln schälen und genau wie den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Beides in etwas Butter anschwitzen und mit Piment würzen. Abkühlen lassen.

Die gekochten Salzkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die rohen Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Anschließend auf ein Küchenmull geben und kräftig ausdrücken. Den Kartoffelsaft dabei unbedingt auffangen, denn wir benötigen die darin enthaltene Stärke! Dafür das Kartoffelwasser einige Minuten stehen lassen, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat. Brühe vorsichtig abgießen und die Stärke wieder zu den durchgepressten und geriebenen Kartoffeln geben.

Mehl, Salz, etwas Pfeffer und Muskat ergänzen und die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte euch dieser zu feucht erscheinen, ergänzt noch etwas Mehl. Sollte er zu trocken sein, könnt ihr Kartoffelwasser zugeben.

Um die Klöße zu füllen, etwas Teig von der Masse abnehmen, auf dem Handteller flach drücken und einen guten Esslöffel Schinken-Zwiebeln in die Mitte geben. Vollständig mit Teig umschließen und zum Kloß formen. Achtet darauf, dass keine Risse oder Löcher entstehen und dass ihr beim Befüllen nicht zuviel Luft im Kloß einschließt. So schafft ihr die besten Voraussetzungen für perfekte Klöße. Die fertig geformten Klöße vorsichtig in siedendes Salzwasser geben und 45-50 Minuten garen. Idealerweise sollten alle nebeneinander Platz finden, sodass sie „tanzen“ können.

Dazu isst man in Schweden Butterflocken, frische Sahne und Preiselbeerkompott.
Smaklig måltid!
Eure Janke

Arancini di Riso – Sizilianische Reisbällchen

von Gaumenpoesie

Zutaten Risotto

800 g Arborio Reis
2 Päckchen Safran – ca. 3 TL
1 kleine Knoblauchzehe
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
ca. 1 l Gemüsesuppe
200 ml Weisswein
80 g Pecorino oder Parmesan
50 g Butter
1-2 EL Oivenöl oder Rapsöl

Zutaten Hackfleisch-Füllung

400 g gemischtes Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 kleine gelbe Karotte (nach Belieben)
1 kleine orange Karotte

Zutaten Zitronen-Ricotta-Füllung

Saft einer halben kleinen Bio Zitrone
Zitronenabrieb einer halben kleinen Bio Zitrone
200g Ricotta
150 g geräucherter Scarmoza oder Mozzarella
Salz
Pfeffer

Zutaten Arancini

3 Eier Gr. L
ca. 400g Paniermehl
Salz
Pfeffer
Mehl zum Wenden
Ca. 1 L Rapsöl zum Frittieren
Vorgekochtes Risotto
Füllung nach Wahl

Zubereitung

Für das Risotto: Die Zwiebel und schälen und beides in feine Stücke schneiden. Das Öl in einem ausreichend großen Kochtopf erhitzen, die Zwiebel in den Topf geben glasig dünsten. Den Reis ebenfalls in den Kochtopf geben und kurz mitrösten. In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe erhitzen. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und unter gelegentlichem umrühren verkochen lassen. Wenn der Wein verkocht ist, nach und nach unter ständigem Rühren die Gemüsesuppe angießen und wieder verkochen lassen. So fortfahren bis die Gemüsesuppe fast aufgebraucht ist. Immer wieder einkochen lassen, nachgießen und dabei Rühren! Es sollte ca. 18 Minuten einkochen. Den Safran in ein wenig Wasser oder restlicher Gemüsebrühe auflösen und zum Risotto geben. Die Butter und den Käse ebenfalls unterheben. Das fertige Risotto auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.

Für die Hackfleisch-Füllung : Die Zwiebel und das Gemüse schälen und in möglichst keine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch und das Gemüse ebenfalls dazu geben und bei erhöhter Hitze von allen Seiten anbraten. Das angebratene Hackfleisch und die Gemüsestücke an den Pfannenrand schieben und das Tomatenmark in die Mitte der Pfanne geben und kurz mitrösten. Dabei darauf achten, dass das Tomatenmark nicht verbrennt, da es ansonsten bitter schmecken könnte. Nun mit dem Rotwein ablöschen, alles untereinander rühren und die passierten Tomaten dazu geben. Die Hackfleisch-Füllung zusätzlich noch nach Geschmack salzen und pfeffern und bei geringer Hitze ca. 35 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Die fertige Sauce zum auskühlen bei Seite stellen.

Für die Zitronen-Ricotta-Füllung: Die Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und die äussere Schale mit einer Mikroplane abreiben. Die restliche Zitrone halbieren und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Den Käse in möglichst kleine Stücke schneiden und bei Seite legen. Den Ricotta in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Käsestückchen und den Zitronenabrieb unter den Ricotta rühren und nach Geschmack salzen und Pfeffern.

Für 18-20 Arancini: Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern und in ein ausreichend großes flaches Gefäß geben. Das Paniermehl und das Mehl ebenfalls in zwei seperate flache Gefäße stellen und wie beim Schnitzel panieren nach einander platzieren. Nun die Hände mit kaltem Wasser befeuchten und jeweils einen gehäuften EL Reis in die Handfläche geben und platt drücken. Einen großzügigen TL von der gewünschten Füllung in die Mitte geben, wieder ein wenig Reis darüber geben und gründlich zudrücken. Nun vorsichtig daraus Bällchen formen. So fortfahren bis der Reis aufgebraucht ist und dabei immer vorher gut die Hände befeuchten, da der Reis so leichter aneinander haften bleibt und beim Frittieren nicht aufbrechen kann. Die geformten Reiskugeln nun zuerst leicht bemehlen, in der Eiermasse wenden und dann vorsichtig panieren. Der Vorgang kann nach Belieben wiederholt werden. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen und die Arancini vorsichtig darin goldbraun frittieren. Achtet darauf, dass die Arancini nicht verbrennen und bedenkt, dass sie lediglich knusprig frittiert werden sollen. Die fertigen Arancini kurz auf Küchenpapier abkühlen lassen und nach belieben heiss oder kalt genießen.

Germknödel mit Vanillesauce

von Zimtkeks & Apfeltarte

Zutaten für 4 Germknödel

125 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel frische Hefe
50 g Zucker
250 g Mehl
1 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Pk. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g weiche Butter
4 El Pflaumenmus
4 El gemahlener Mohn
4 El Puderzucker

Zutaten für Vanillesauce

15 g Speisestärke
1/2 l Milch
30 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote
2 Eigelb

Zubereitung

Hefe zerbröseln und mit dem Zucker in die Milch einrühren, mit etwas Mehl bestäuben. An einem warmen Platz abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Restliches Mehl, Zitronenschale, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Ei zugeben, alles mit den Knethaken des Handrührers 2 Min. verkneten. Dann 40 g Butter in Stücken zugeben, weitere 3 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten, zu einer Rolle formen, in 4 gleich große Stücke teilen. Stücke rund formen und flach drücken. Pflaumenmus auf die Mitte der Hefestücke geben. Die Teigränder über der Füllung zusammen-drücken und den Teig zu Kugeln formen. Zugedeckt mit der Nahtseite nach unten für 15 Min. gehen lassen

Ein grobes Sieb (z. B. Nudelsieb) über einen passenden Topf mit etwas Wasser setzen (das Sieb darf dabei nicht im Wasser hängen). Wasser aufkochen, das Sieb einbuttern, 2 Germknödel hineinsetzen und zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze 15-18 Min. dämpfen

Restliche Butter zerlassen und bei milder Hitze leicht bräunen.Germknödel vorsichtig aus dem Sieb heben, restliche 2 Knödel ebenso garen. Mit der Butter beträufeln, mit Mohn und Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.

Speisestärke mit etwas Milch glatt rühren. Restliche Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark in die Milch geben. Schote ebenfalls in die Milch geben und alles aufkochen. Speisestärke einrühren und ca. 1/2 Minute kochen lassen. Soße vom Herd nehmen. Etwas von der heißen Soße mit den Eigelb verrühren, dann das Eigelb in die heiße Soße rühren. Vanillestange entfernen.

Sauce nach Belieben lauwarm oder kalt genießen.

Weihnachtlicher Bratapfel Knödel

von Pottgewächs

Zutaten für 4 Knödel

500 g Quark, 40%
6 EL Semmelbröseln
6 EL Weizengrieß
1 EL Vanille Zucker
4 EL Öl
2 Bioeier, Größe M
1 Apfel
1 EL Rum
etwas Marzipan
Zimt & Zucker zum Wälzen

Zubereitung

Als erstes den Quark mit den Semmelbröseln, Weizengrieß, Vanille, Öl und Eier miteinander gut vermengen und für ca. 30 Minuten quellen lassen. Den Apfel kleinschneiden und mit Rum und dem Marzipan vermengen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und leicht zum kochen bringen. Anschließend die Hände sehr gut anfeuchten und etwas Knödelteig zu einer Kugel formen und die Kugel mit Apfel-Marzipan-Rum-Gemisch füllen. Die fertigen Bratapfel Knödel für 10-15 Minuten ins Wasser.

Zum Schluss herausnehmen, abtropfen lassen und in Zimt-Zucker wälzen. Übriggebliebene Apfelstücke mit servieren und genießen!

Saure Knödel – Knödelsalat

von Münchner Küche

Zutaten Semmelknödel

6 alte Brötchen/Kaisersemmeln
1/4 Liter Milch
1 Zwiebel
1 EL Butter
1/2 Bund glatte Petersilie
3 Eier (M)
Salz, Pfeffer

Zutaten Dessing

100 ml Weißweinessig
120 ml Rapsöl
1 EL körniger Senf
Salz, Pfeffer

Außerdem
1 rote Zwiebel

Zubereitung

Die alten Brötchen in Würfel schneiden. Die Milch erwärmen und über die Brötchen geben. 30 Minuten einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Petersilie abwaschen und trocken tupfen. Sehr fein hacken. Jetzt die Zwiebel, die gehackte Petersilie und die 3 Eier zu den aufgeweichten Brötchenwürfel geben und alles gut miteinander verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist der Teig zu weich, einfach noch ein bisschen Semmelbrösel zugeben. Nochmal 30 Minuten ziehen lassen.

Mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen. In einem breiten großen Topf Wasser zum Kochen bringen und ordentlich salzen. Die Knödel ins kochende Wasser geben und die Hitze so reduzieren, dass das Wasser nur noch siedet. 15-20 Minuten ziehen lassen. Eventuell einen Knödel rausnehmen und testen.

Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Für den Salat müssen die Knödel erkalten.

Für das Salatdressing Essig, Öl und Senf gründlich vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Die abgekühlten bzw. erkalteten Knödel in Scheiben schneiden und portionsweise auf einen Teller legen. Mit dem Dressing übergießen und mit den roten Zwiebeln garnieren. Dazu passen auch Tomate und Essiggurke.

Mit Kürbis-Pesto gefüllte Kartoffelknödel

von Delicious Stories

Zutaten

1 Packung Kartoffelknödelteig (750 g)
200 g Hokkaido Kürbis
1 EL Rapsöl
80 ml Rapsöl
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
30 g Kürbiskerne
Salz
Kürbiskernöl und Kürbiskerne für die Deko

Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis waschen, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Stücke auf einem Backblech zusammen mit 1 EL Rapsöl und etwas Salz vermischen. Alles für 20 Minuten im Ofen garen.

Zwischenzeitlich den Parmesan reiben und zu Seite stellen. Knoblauch schälen und grob hacken. Knoblauch und Kürbiskerne mit einem Stabmixer zerkleinern.

Kürbiswürfel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann zum Knoblauch und den Kürbiskernen geben, 80 ml Rapsöl dazugeben und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den geriebenen Käse unterheben und mit Salz abschmecken.

Den Knödelteig mit den Händen gut durchkneten und zu Knödel formen. Die Größe ist ganz individuell, jedoch sollten die Knödel gleich groß sein.

Tipp: Ein bisschen Crème fraiche macht den Knödelteig besonders locker!

Die Knödel nochmal kurz flach drücken, in die Mitte einen Klecks vom Pesto geben und dann wieder zu einer Kugel formen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz zu geben und die Knödel im kochenden Salzwasser ca. 25 – 30 Minuten ziehen lassen. Sie brauchen ausreichend Platz im Topf, um sich drehen zu können.

Die Knödel mit Pesto, Kürbiskernöl und Kürbiskernen anrichten und sofort servieren.

Maronenknödel auf Kalbsragout mit Rahmwirsing

von Lebkuchennest

Zutaten Kalbsragout

1 Kalbsbeinscheibe
300g Kalbsnackensteak
1-2 Scheiben Bauchspeck
2 Möhren
1/4 Sellerieknolle
2 Zwiebeln
5 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
2 EL Mehl
2 EL Johannisbeergelee
1 Schuss Madeira
500ml Rinderbrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

Zutaten Maronenknödel

50g Mehl
50g Kastanienmehl
50g gekochte Maronen
1 TL Backpulver
50g Butter
2 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz

Zutaten Rahmwirsing

1/2 Wirsing
1 Becher Sahne
1 TL Ahornsirup
1 EL Butter
Muskatnuss

Zubereitung

Wir legen mit dem Ragout los – schneidet den Kalbsnacken zusammen mit den Speckscheiben in mundgerechte Würfel und bratet diese gemeinsam mit der Beinscheibe im Schmortopf in Butter scharf an.

Gebt Sellerie, Möhren und Zwiebeln grob gewürfelt hinzu – hackt den Knoblauch in feine Stücke und röstet ihn gemeinsam mit dem Gemüse kurz an.

Löscht alles mit Madeira ab und würzt mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Zucker – verfeinert den Saucenansatz mit Gelee und gießt die Rinderbrühe auf.

Jetzt darf alles abgedeckt für eine Stunde vor sich hin köcheln [bei schwacher Hitze], bis das Fleisch vom Knochen abfällt – zupft die Fleischstücke der Beinscheibe in kleine Stücke und füllt das Ragout in eine Auflaufform um.

Während Euer Fleisch vor sich hin schmurgelt, legen wir mit den Knödeln los – misch die beiden Mehl Sorten mit Backpulver, Salz und Butter.

Zerkleinert die Maronen im Mixer und knetet sie zusammen mit Butter und Wasser unter die Mehlmischung – teilt den Teig in 8 kleine Kügelchen und lasst ihn ruhen, bis das Ragout fertig gegart ist.

Setzt die Teigkugeln auf das Ragout und gart alles noch einmal gemeinsam mit Alufolie bedeckt im Ofen bei 170°C Umluft für 30 Minuten [lasst für die letzten 10 Minuten die Folie kurz weg, damit die Knödel eine schöne Farbe bekommen].

Während die Knödel im Backofen garen könnt Ihr schon mal den Wirsing in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen.

Verfeinert alles mit Ahornsirup und Sahne – lasst alles kurz aufkochen und schmeckt mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss ab.

PFÄLZER VOLLKORN-DAMPFNUDEL MIT SALZKRUSTE

von Madame Rote Rübe

Zutaten Vollkorn-Dampfnudeln

500 g Weizenvollkornmehl
1 gestr. TL Salz
10 g Hefe bei Übernachtgare, sonst 20 g
1 TL Honig
75 ml Sahne
ca. 175 ml lauwarmes Wasser
50 g Butter
1 Ei

Außerdem:
1 EL Butter
1 gestr. TL Salz
1/8 l Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten für den Hefeteig in einer Schüssel zu einem weichen, elastischen Teig verkneten, 1 Stunde gehen lassen und dann mit Folie oder Deckel abgedeckt im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen den Teig kurz durchkneten, jetzt da er noch kalt ist, lassen sich sehr gut 12 gleichmäßig portionierte Kugeln daraus formen. Mit etwas Abstand auf ein leicht bemehltes Brett legen und mit einem Küchentuch abgedeckt bei Zimmerwärme zur doppelten Größe gehen lassen.

In eine gut schließende Pfanne mit Deckel Butter mit Salz und Wasser geben und aufkochen. Die Dampfnudeln hineinsetzen und zudecken. Die Herdplatte auf Stufe 2 oder mittlere Temperatur herunterschalten. Den Deckel erst dann abnehmen, das wäre nach ca. 20-30 Minuten, wenn die Dampfnudeln anfangen zu krachen und sich eine Kruste am Boden gebildet hat. Hier unbedingt nach Gehör und Nase backen. Achtung, beim Entfernen des Deckels darf kein Wasser auf die Dampfnudeln heruntertropfen. Dampfnudeln herausnehmen und servieren.

Gegessen werden sie zu Kartoffelsuppe, Wein-, Vanillesoße und Birnenkompott oder auch herzhaft mit Pilzsauce und Gulasch.

Schwarzbrotknödel mit vegetarischem Pilzgulasch

von Emilies Treats

Zutaten Schwarzbrotknödel

200 g Schwarzbrot/Vollkornbrot
in Würfel geschnitten
250 ml Gemüsebrühe
1/2 EL Butter
1/2 Zwiebel
100 g Gemüse
(z.B. Fenchel, Lauch, Möhre, Sellerie)
1 Zehe Knoblauch
1 Ei
Pfeffer, Majoran
eventuell etwas Mehl

Zutaten Gulasch

2 kleine Kartoffeln (150 g)
5 Frühlingszwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1/2 Zwiebel
300 g gemischte Pilze
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

Für die Knödel Schwarzbrotwürfel in 250 ml Brühe einweichen.

Eine Zwiebel fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebel mit dem geraspeltem Gemüse und der Butter anschwitzen.

Eine Knoblauchzehe fein hacken.

Die Brotwürfel sanft ausdrücken. Die Brühe aufheben, die braucht ihr noch!

Dann die Brotwürfel mit dem angebratenem Zwiebel-Gemüse, Knobi, einem Ei, Pfeffer und Majoran verkneten. Eventuell etwas Brühe nachgießen oder Mehl dazugeben, bis der Teig sich leicht zu Kugeln formen lässt.

Die Knödel in etwas Mehl wälzen und sanft in köchelndes Salzwasser gleiten lassen. 15 Minuten ziehen lassen, bis sie langsam aufsteigen.

Für den Gulasch zwei Kartoffeln in Würfel schneiden. Mit fünf, in Ringe geschnittene, Frühlingszwiebeln, der anderen Hälfte der Zwiebel und zwei gehackten Knobi-Zehen anbraten. Das Angebratene in einer Schüssel zur Seite stellen.

Die Pilze fein schneiden und scharf anbraten. Dann das restliche angebratene Gemüse, Tomatenmark, ein EL Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver dazu geben und verrühren. Die Brühe von den Knödeln dazu gießen. Kurz aufkochen lassen bis die Sauce langsam eindickt. Mit den Knödeln zusammen servieren.

Grünkohl-Semmelknödel im Feldsalatbett

von Cuisine Violette

Zutaten Knödel

100 g Grünkohl
2 Brötchen vom Vortag
Eine kleine Zwiebel
Ein EL Butter
Ein Ei
1-2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
ein my Muskatnussabrieb

Zutaten Salat

Feldsalat
eine handvoll Radieschen
Eine Orange (filetiert)

Zutaten Drrssing

3 Teile Sonneblumenöl
1 Teil milder Himbeeressig
2 Teile Orangensaft
Salz, Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Die Brötchen in Würfel schneiden. Den Grünkohl von Strunk befreien und kurz blanchieren – anschließend sehr gut abtropfen lassen, am besten ausdrücken.

Die Zwiebel fein Würfel und in der Butter glasig braten. Die Brotwürfel ebenfalls kurz mitrösten. Anschließend alles in eine Schüssel geben.

Ei, Mehl und Gewürze zugeben und alles zu einer Masse verkneten. Schaut bitte hier wie feucht Euer Teig ist und entscheidet dann wieviel Mehl Ihr noch drangebt.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und zum kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, die Temperatur herunter drehen und die Knödel im siedenden, aber nicht mehr sprudelndem Wasser ziehen lassen bis sie gar sind. Anschließend gut abtropfen lassen.

Den Salat putzen und verlesen, die Radieschen schneiden und die Orange filetieren. Das Dressing aus den angegebenen Zutaten zubereiten.

Den Salat mit dem Dressing anrichten und die Knödel darauf platzieren.

Tomaten-Semmelknödel mit Pinienkernen und Basilikumsoße

von NomNoms Food

Zutaten für 14-16 Knödel

340 g Brötchen vom Vortag
(ca. 6 Brötchen, wiegt sie wirklich ab)
100 g getrocknete Soft-Tomaten (ohne Öl)
75 g Pinienkerne
(ohne Fett in der Pfanne geröstet)
1 mittelgroße Zwiebel
10 g Butter
250 ml Milch
2 Bund frischer Basilikum
3 Eier, Gr. M
Salz

Zutaten Basilikumsauce

1 Knoblauchzehe
1 Topf Basilikum
75 g Crème fraîche
100 g flüssige saure Sahne
Salz
Pfeffer
1 Messerspitze Piment d'Espelette
Zitronensaft

Zubereitung

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine sehr große Schüssel geben. Die getrockneten Tomaten relativ fein hacken und zu den Brötchen geben. Dann die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin schön glasig dünsten. Währenddessen die Milch heiß machen und zusammen mit den Zwiebeln unter die Brötchen geben. Gut vermischen. Dann zugedeckt ca. 25 Minuten ziehen lassen.

Den Basilikum waschen, trocken schütteln. Ein paar Blättchen als Deko beiseite legen. Den restlichen Basilikum fein hacken.

Die Eier mit ca. 1/2 TL Salz verquirlen. Anschließend die Eier, den Basilikum sowie die Pinienkerne zu den Brötchen geben. Alles sehr gut mit den Händen verkneten, damit es schön matschig wird.

In einem großen Topf sehr viel Wasser aufkochen und dann gut salzen. Aus der Masse ca. 14-16 Knödel formen. Diese dann bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Die Tomaten-Semmelknödel abtropfen lassen und zusammen mit der Basilikumsoße, mit Basilikum und Pinienkernen garniert, servieren.

Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse geben. Den Basilikum waschen. Den Crème fraîche und die saure Sahne hinzugeben und alles gut pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Über die Tomaten-Semmelknödel mit Pinienkerne geben.

Gefüllte Tiroler Knödel

von S-Kueche

Zutaten für ca. 8 Knödel

250 g Knödelbrot
(oder alte Brötchen)
¼ l Milch
100 g Speck, sehr fein gewürfelt
30 g Butter
1 Zwiebel
2 Eier, Gr L
3 EL Semmelbrösel
2 El gehackter Schnittlauch und/oder Petersilie
4 El fertig zubereitetes Rotkraut
ein Hauch Mehl
(zum Wälzen für die Zubereitung im Topf)

Außerdem:
800 g gemischte Pilze
2 kleine Zwiebeln
50 g Butter
Kerbel
Petersilie zum Bestreuen

etwas Feldsalat
3 El Kürbiskernöl

Zubereitung

Am Vortag den gut ausgedrückten Rotkohl portionsweise - ideal sind runde oder halb runde Eiswürfelbehälter - einfrieren.

Brötchen sehr fein schneiden, in eine große Schüssel geben und mit heißer Milch übergießen.

Speck und Zwiebeln getrennt sehr fein schneiden. Speck in der Butter schön kross braten.

Ei, Semmelbrösel, Pfeffer, Salz und Kräuter mit den eingeweichten Semmeln vermengen, Speck hinzu geben und erneut gut vermengen. Alles sollte sehr gut mit den Flüssigkeiten vermischt sein und darf noch 5 Minuten quellen. Währenddessen das Rotkraut aus den Eisbehältern lösen.

Portionsweise Knödelteig in die Handfläche geben, mit Rotkraut belegen und den Teig drum herum schließen. Nach Bedarf die Knödel dünn mit Mehl bestäuben

Knödel entweder in siedendem Salzwasser 15 -20 Minuten garen oder im Dampfgarer für 30 Minuten. In meinem SteamPro von AEG hatte ich Feuchtigkeit, hoch pro 150°C.

In der Zwischenzeit kann das Pilzgemüse zubereitet werden. Zwiebel fein hacken, Pilze vierteln, beides in Butter mit Schmackes anbraten, nicht zu lange dünsten, Kerbel hinzu geben und abschmecken.

Ich habe erst einen Kranz aus Feldsalat gelegt ihn etwas mit Kürbiskernöl besprenkelt, dann ein Nest aus Pilzen gelegt und die Knödel hinein gelegt. Die Mengen ergeben 4 Vorspeisen oder 8 kleine Menü Portionen.

Spinat-Laugen-Knödel auf Paprikasauce

von Rasperry Sue

Zutaten für 4 Knödel

2 1/2 Laugenstangen
150g Spinat
1/2 rote Zwiebel
150ml Milch
1 Ei
1-2 EL Mehl
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Zutaten Paprikasuace

15g Butter
1 Paprika
1/2 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3-4 geröstete Paprikafilets aus dem Glas
100g Kräuterfrischkäse (alternativ Schmand)
1 TL dicker Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Laugenstangen in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel und den Spinat fein hacken. Alles in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Laugen gießen. Etwas durchweichen lassen.

Ei, Mehl und Salz hinzugeben und alles gut verkneten. Der Teig sollte klebrig, aber formbar sein. Ansonsten noch etwas Milch oder Mehl hinzugeben. Sechs Knödel formen.

Für die Sauce die Paprika in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Paprika, Knoblauch und Zwiebeln darin anrösten. Geröstete Paprikafilets grob zerkleinern und zusammen mit 50ml Wasser in den Topf geben. 10 Minuten köcheln, bis die frische Paprika weich wird. Zu einer sämigen Sauce pürieren. Wer mag, lässt sie etwas grober.

Den Frischkäse und Balsamico unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödel derweil in einem anderen großen Topf in siedendem Wasser 5 Minuten garen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben. Die Sauce in tiefe Teller füllen und die Knödel darauf servieren.

Vielen Dank für den Download dieser PDF-Sammlung

Diese PDF-Sammlung ist lediglich für den privaten Gebruach bestimmt.
Vervielfältigungen sind ohne vorherige Abstimmung mit allen Beteiligten ausgeschlossen.