

MARIANNE ZUNNER

KNÖDEL & CO.

Runder Genuss
von Klassik bis Kult

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100 %ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Kleiner Knödelkosmos

- 4 Eine Kugel macht Karriere
- 6 Grundrezepte Kartoffel- und Semmelknödel
- 64 Saucen – süß und pikant

Umschlagklappe hinten:

Die Krönung: Knusperbrösel

8 HEISSE LIEBE

- 10 Speckknödel
- 12 Leberknödel
- 13 Grießnockerl
- 14 Polenta-Basilikum-Nocken
- 16 Lachs-Dill-Klößchen
- 17 Geflügelklößchen
- 17 Asia-Fleischklößchen



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

18 RUNDE SACHEN

- 20 Kartoffelklöße »halb und halb«
- 22 »Seidene« Klöße
- 23 Fingernudeln
- 24 Kräuterknödel mit Salsiccia
- 26 Serviettenknödel mit Pilzsauce
- 28 Brezenknödelrolle
- 29 Mehlklöße mit Korianderlinsen
- 30 Pilzknödel-Muffins mit Tomatengemüse
- 32 Saure Knödel
- 33 Knödelschmarrn

34 KNÖDEL VON WELT

- 36 Böhmischer Knödel mit Gulasch
- 38 Rote-Bete-Knödel
- 39 Spinatknödel
- 40 Kaspressknödel mit Krautsalat
- 42 Gnocchi mit Petersilienpesto
- 44 Kürbis-Gnocchi mit Ziegenkäse
- 45 Malfatti mit Salbei-Nuss-Butter
- 46 Baozi mit Hackfleisch

48 SÜSSES HAPPY END

- 50 Zwetschgenknödel
- 52 Süße Ofenfingernudeln
- 53 Kartäuserklöße
- 54 Erdbeer-Amarettini-Knödel
- 56 Mini-Germknödel mit Heidelbeeren
- 58 Orangen-Grießknödel mit Kirschen

- 60 Register
- 62 Impressum





LEBERKNÖDEL

250 g Rinderleber | 1 kleine Zwiebel | 80 g weiche Butter | 2 EL gehackte Petersilie | ½ TL getrockneter Majoran | 2 zimmerwarme Eier | ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale | 90 g Semmelbrösel | Salz | Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss | 1 l kräftige Fleischbrühe (siehe S. 10) | ½ Bund Schnittlauch

Traditionsrezept

Für 4 Personen | 40 Min. Zubereitung | 30 Min. Kühlen

Pro Portion ca. 210 kcal, 16 g EW, 13 g F, 5 g KH

1 Die Leber kalt abbrausen und trocken tupfen, würfeln und mit dem Stabmixer pürieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Zwiebel darin in 5–10 Min. weich dünsten. Petersilie kurz mitdünsten, Majoran unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.

2 Die restliche Butter schaumig rühren. Leber, Eier, Petersilienmischung und Zitronenschale unterrühren. Semmelbrösel und ½ TL Salz untermischen. Die Leberfarce mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. 30 Min. kühl stellen.

3 Die Brühe aufkochen und eine kleine Probiermenge von der Farce hineingeben, einige Minuten gar ziehen lassen und kosten. Die Farce, falls nötig, nachwürzen. Dann mit einem Esslöffel gleichmäßige Portionen abnehmen und mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel in die kochende Brühe geben und offen in ca. 15 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen.

4 Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln, in Röllchen schneiden und vor dem Servieren über die Leberknödelsuppe streuen.



GRIESSNOCKERL

1 zimmerwarmes Ei | ca. 50 g weiche Butter |
ca. 100 g Hartweizengrieß | Salz | Pfeffer | frisch
geriebene Muskatnuss | Öl zum Bestreichen

Gelingen ganz leicht 🍀

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung |
30 Min. Kühlen

Pro Portion ca. 670 kcal, 52 g EW, 44 g F, 18 g KH

1 Das Ei aufschlagen, wiegen und leicht verquirlen. Die gleiche Menge Butter (z. B. 50 g Ei = 50 g Butter) mit dem Schneebesen schaumig rühren und das Ei unterrühren. Die doppelte Menge Grieß (z. B. 50 g Ei = 100 g Grieß) unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. 20 Min. kühl stellen.

2 Einen Teller dünn mit Öl bestreichen. Aus der Grießmasse mit zwei Teelöffeln längliche Klößchen

(Nockerl) formen (dabei die Löffel immer wieder in heißes Wasser tauchen) und auf den Teller legen. Die Nockerl 10 Min. kühl stellen.

3 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nockerl hineingeben, aufkochen und halb zugedeckt in 15–20 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Die Nockerl mit dem Schaumlöffel herausheben und nach Belieben in heißer Brühe oder Tomatensuppe (siehe S. 15) servieren und mit Schnittlauch bestreuen.

TIPP

Für kräuterfrische Nockerl einfach 1–2 EL gehackte Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel unter den Grießteig mischen. Statt zu Nockerln können Sie den Teig mit nassen Händen auch zu Mini-Klößchen formen.

SERVIETTENKNÖDEL MIT PILZSAUCE

Mit Pancetta und sahniger Sauce ist dieser Knödel eine runde Sache, auch wenn er ausnahmsweise in Scheiben geschnitten wird.

Für den Serviettenknödel:

250 g altbackene Brötchen
oder Weißbrot | 80 g Pancetta
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
2 TL gehackter Rosmarin
2 EL gehackte Petersilie
60 g in Öl eingelegte, getrock-
nete Tomaten
4 Eier | 180 ml Milch
Salz | Pfeffer
1 EL flüssige Butter

Für die Sauce:

1 kg Champignons oder ge-
mischte Pilze (z. B. Steinpilze,
Pfifferlinge, Kräuterseitlinge)
2 EL Butter
1 TL Thymianblättchen
1 Zwiebel | 200 g Sahne
200 g saure Sahne
1 EL gehackter Majoran
Salz | Pfeffer

Gutes für Gäste

Für 4–6 Personen |
2 Std. Zubereitung
Pro Portion (bei 6 Personen)
ca. 575 kcal, 19 g EW,
42 g F, 31 g KH

1 Für den Serviettenknödel den Ofen auf 150° vorheizen. Die Brötchen würfeln, auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) 10–15 Min. rösten, dabei das Blech ab und zu etwas rüt- teln. Herausnehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.

2 Pancetta fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pancetta darin ca. 5 Min. leicht knusprig braten. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Rosma- rin 2–3 Min. mitdünsten. Die Petersilie untermischen, alles etwas abkühlen lassen. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.

3 Die Pancetta-Zwiebel-Mischung und die Tomaten zu den Bröt- chen geben (Bild 1). Die Eier mit der Milch verquirlen und darüber- gießen, alles gründlich mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Eine große Stoffserviette im unteren Drittel mit Butter bestreichen. Den Knödelteig darauf mit nassen Händen zu einer Rolle formen, dabei seitlich je ca. 15 cm frei lassen (Bild 2). Die Serviette aufrollen und die Seiten zubinden. Den Knödel ins Wasser geben (Bild 3) und halb zugedeckt in ca. 35 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen.

5 Inzwischen für die Sauce die Pilze putzen, trocken abreiben und in gleich große Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zer- lassen und die Pilze darin mit dem Thymian 5 Min. braten. Zwiebel schälen, fein würfeln und kurz mitdünsten. Sahne hinzufügen und 3 Min. köcheln lassen. Saure Sahne und Majoran unterrühren, salzen und pfeffern. Den Serviettenknödel herausheben und aus- wickeln, in Scheiben schneiden und mit der Pilzsauce anrichten.



PILZKNÖDEL-MUFFINS MIT TOMATENGEMÜSE

Knödel mal ganz anders – als kleine pikante Kuchen. Wenn dazu noch ein himmlisch fruchtiges Tomatengemüse serviert wird, ist der Genuss perfekt.

Für die Muffins:

4 EL Butter
200 g altbackene Brötchen
oder Weißbrot
400 g Pilze
(z. B. Champignons, Pfiffer-
linge, Kräuterseitlinge)
1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz | Pfeffer
2–3 TL Thymianblättchen
4 EL gehackte Petersilie
200 ml Milch | 6 Eier
40 g geriebener Parmesan
60 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Tomaten:

1,2 kg kleine Strauchtomaten
4 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl | 2 TL Zucker
2–3 EL Aceto balsamico
3 EL kleine Kapern
Salz | Pfeffer
½ Bund Basilikum

Geniale Gemüseküche

Für 6 Personen |
1 Std. 15 Min. Zubereitung |
20 Min. Backen
Pro Portion ca. 490 kcal,
19 g EW, 29 g F, 38 g KH

1 Für die Muffins den Backofen auf 150° vorheizen und die Mulden des Muffinblechs mit 3 EL Butter einfetten. Die Brötchen klein würfeln, auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Inzwischen die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin 5–8 Min. anbraten. Salzen und pfeffern. Die Frühlingszwiebeln und den Thymian einige Minuten mitdünsten. Die Petersilie unterrühren und die Pilzmischung abkühlen lassen.

3 Die Milch mit Eiern und Parmesan verquirlen, salzen und pfeffern. Die Brötchenwürfel und die Pilzmischung unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eier-Pilz-Mischung sieben und unterrühren. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen (bis zum Rand), etwas andrücken und die Muffins im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.

4 Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin hellgelb anbraten. Die Tomaten hinzufügen und 3–5 Min. dünsten, bis sie leicht zerfallen. Den Zucker darüberstreuen, den Essig und die Kapern unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob hacken und unter die Tomaten heben.

5 Die Muffins aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und lauwarm oder kalt mit dem Tomatengemüse servieren.



BAOZI MIT HACKFLEISCH

Wer sagt, dass Chinesen nur Reis essen? Auch gedämpfte Klößchen mit Fleischfüllung, Baozi genannt, werden im Reich der Mitte heiß geliebt.

Für den Teig:

300 g Mehl
3 EL Zucker
15 g frische Hefe
(ca. 1/3 Würfel)
1/2 TL Salz
1 EL Sesamöl

Für die Füllung:

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
1 EL Sesamöl
400 g Hackfleisch
2 EL Sojasauce
2 EL Austernsauce
1 EL Speisestärke
1 TL Zucker
1 Eiweiß

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
Sojasauce
süße Chilisauce

Klöße auf Asiatisch

Für 8 große Klöße |
1 Std. Zubereitung |
1 Std. 30 Min. Ruhen
Pro Kloß ca. 345 kcal,
16 g EW, 16 g F, 35 g KH

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Zucker und die zerbröckelte Hefe hineingeben und mit 50 ml warmem Wasser und ein wenig Mehl verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und den Vorteig an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2 Salz, Öl und 150 ml warmes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 5–10 Min. zu einem glänzenden Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig achtern und zu Kugeln rollen (Bild 1). Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

3 Für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin ca. 3 Min. andünsten. Abkühlen lassen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Soja- und Austernsauce mit der Speisestärke verquirlen und mit der Frühlingszwiebelmischung, Zucker und Eiweiß zum Hackfleisch geben (Bild 2). Alles mit den Händen verkneten.

4 In einem großen Topf oder Wok ca. 5 cm hoch Wasser zum Kochen bringen. Aus Backpapier 8 Quadrate (10 × 10 cm) schneiden. Die Teigkugeln flach drücken – an den Rändern flacher als in der Mitte. Jeweils etwas Hackfleisch daraufsetzen, den Teig darüber zusammendrehen (Bild 3). Die Klöße auf die Papiere geben und 4 Stück mit Abstand – sie gehen stark auf – in den Dämpfeinsatz geben. Den Einsatz in den Topf stellen und die Baozi zugedeckt in 15–20 Min. gar dämpfen. Herausnehmen und mit Soja- und Chilisauce servieren. Die übrigen Baozi wie beschrieben dämpfen.





RUNDUM SATT UND GLÜCKLICH

Magenwärmer und Seelentröster, Knödel sind einfach der Hit: ob als Beilage oder in der Suppenschüssel, ob als Hauptdarsteller auf dem Teller oder süßer Verführer. Probieren Sie heiß geliebte Klassiker oder überraschend neue Kreationen und kochen Sie sich glücklich mit den schönsten Knödelrezepten!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Das Beste dazu: Knusperbrösel und Saucen – süß und pikant



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3429-5



9 783833 834295



€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de

