



Xenia kocht

Nougat Knödel 4 üppige Portionen als Hauptgericht

So – sprich das Wort laut aus: Nougat-Knödel. Und? Jawoll, es zaubert ein Lächeln aufs Gesicht. 😊

Die Österreicher sind die Weltmeister der Mehlspeisen. Also süßer Gerichte. Weltbekannt sind die Marillknödel – kleine Klöße aus Kartoffelteig mit einer ganzen Aprikose (Marille) gefüllt. Klassischer serviert in Butter und gerüsteten Semmelbröseln.

Im Internet finden sich die entsprechenden Rezepte – inklusive Teig zum selbst machen. Und jetzt verrate ich etwas Schockierendes: dies ist einer der wenigen Fälle wo ich nicht selber mache, euch sogar den Trick zum Bescheißen verrate und zum Nachmachen auffordere.

Ich benutze fertig gekauften fränkischen Kloßteig. Ohne Scham.



Fränkischen Kloßteig gibt es fertig in den Kühltheken zu kaufen. Dabei handelt es sich um eine Mischung aus gekochten und durchgepressten Kartoffeln mit rohen, geriebenen. Der Teig ist fest und ergibt herrliche fränkische Gniedla (Klöße) oder auch Bagger (Kartoffelpfannkuchen aus Kloßteig). Da wo ich herkomme (Rheinessen) werden die Kartoffelklöße aus 100% gekochten Kartoffeln gemacht. Das Rezept meiner Oma ist immer noch mein Favorit und ich mache selbst gemachte Klöße ausschließlich danach. Allerdings ist der Teig meiner Oma sehr weich und fluffig – während man für die gefüllten Marillknödel einen relativ festen Teig braucht. Ergo: fränkischer Kloßteig. Und weniger Arbeit ist es auch.

Zur Füllung verwende ich eine vegane, helle Nougatschokolade (Achtung Werbung: IChoc von Vivani) – aber ihr seid da in der Wahl völlig frei. Es sollte allerdings eine relativ weiche Schokolade sein, die leicht schmilzt – viele Zartbitter sind sehr fest. Aber Experimentieren macht schlauer. Und es gibt schlimmeres, als Test-Schokoknödel zu verspeisen.





Xenia kocht

Dazu schmeckt mir am besten eine säuerliche Fruchtsoße – so gegen den Schoko-Schock. Himbeeren püriert und nur mild gesüßt. Oder wenn es schnell gehen muss gekaufte Rote Grütze. Rote Grütze ist eigentlich immer mit Speisestärke angepöckelt und daher vegan. Aber zur Sicherheit immer die Zutatenliste checken! Mein Favorit ist eine Pfeffer-Kirsch Soße. Rezept findet ihr auch im Blog.

Die Knödel kann man gut auch schon einen Tag vorher vorbereiten und vorkochen. Am Tag des Essens selbst dann einfach in einer großen beschichteten Pfanne etwas Margarine zerlassen und die Knödeln darin anrösten und wieder erwärmen.

Zutaten

1 Paket Fränkischer Kloßteig
2 Pakete vegane Schokolade
Etwas Margarine

1. Den Kloßteig zu einer etwa 5 cm dicken Wurst rollen. Davon gut 2 cm dicke Scheiben abschneiden.
2. Die Schokolade in Würfel brechen.
3. In die Mitte jeder kleinen, runden Teigscheibe jetzt zwei Stück Schokolade legen und den Teig drumherum schließen. Sachte zu glatten Kugeln rollen.
4. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Das heißt, leichte Blubber-Bläschen aber nicht sprudelnd kochen! Die Knödel jetzt im siedenden Wasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.
5. In einer Pfanne Margarine zerlassen und die Knödel rundherum leicht anrösten.

