



Xenia Kocht

Semmelknödel

Wer in Süddeutschland wohnt hat das Glück, dass traditionelle Bäcker bereits vorgeschchnittenes Knödelbrot verkaufen. Der Rest Welt, der nach Knödel lechzt, muss selber schnippeln.

Regel Nummer eins: es macht Mühe, aber es ist unerlässlich wirklich kleine Würfel zu schneiden. Die Kantenlänge sollte 1 cm und nicht länger sein. Wenn die Würfel zu grob sind, werden sie sich später nicht gut mit Flüssigkeit vollsaugen und dein Knödelteig wird nicht gut gelingen. Zusätzlich werden deine Knödel auch nicht richtig glatt und rund und haben ein höheres Risiko beim Kochen auseinander zu fallen.

Es hat einen Grund, warum das eher eine Sonntagspeise, denn ein Alltagsessen war. Ich mag Semmelknödel sehr gerne – aber auch wir machen sie nur zu besonderen Gelegenheiten. Ich mache aber immer Viele, gerne mal ein doppeltes Rezept. Denn zum einen kann mein Sohn eine erschreckende Menge frischer Knödel verschwinden lassen und zum anderen schmecken sie auch am nächsten Tag. In Scheiben geschnitten und geraten – köstlich.



Und etwas wie „zu viele Knödel“ gibt es per Definition nicht. Solltest du wirklich verzweifelt sein und eine größere Menge über haben: einzeln in Frischhalte-Folie gewickelt lassen sie sich gut einfrieren. Zum Erwärmen dann einfach in heißes Wasser und voila – Knödel.

Die Knödel wurden bei uns schon morgens vorbereitet. Ich hatte immer die Aufgabe sie zu rollen. Meine Oma sagte, ich hätte die perfekten Knödelhände. Alle meine Knödel waren gleich groß, gleich rund und gleich schwer. Eine kleine Kunst für sich. Die gerollten Knödel wurden auf ein großes Holzbrett gesetzt und mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt. Und dann eben frisch gekocht, bevor der Hauptgang dann serviert wurde.

Meine Oma hat jedes einzelne mal wenn es Knödel gab immer zuerst einen Probeknödel gekocht. Erst wenn der zusammen blieb und gut schwamm, durften die anderen ins Wasser. Wenn nicht, dann alle Mann Schürze um, Knödel in die große Schüssel und neu kneten. Je nachdem kamen meisten nochmal Flüssigkeit und „Klebehilfe“ (in vegan dann Sojamehl) dazu.

Ihr könnt euch auch mal an Varianten des Klassikers versuchen: Schwarzbrotklöße sind sehr lecker. Da kann man gut etwas altbacken gewordenes Sauerteigbrot aufbrauchen. Allerdings nur ohne Rinde – die ist zu fest. Auch recht bekannt: Knödel aus Laugenbrezen oder –stangen. Wenn man weicheres, süße Brotvarianten wie Brioche oder Stuten nimmt bekommt man schöne fluffige Klöße, muss aber ggf. mehr Semmelbrösel einsetzen, um Halt und Form hinzukriegen.

Meine gute Freundin Petra ist ein großer Sissi Fan. Im ersten Sissi Film gibt es eine reizenden Szene im heimatschloss der Sissi mit all ihren Geschwistern. Die Mutter ruft „heute gibt es Knödel“ und alle Kinder schreien fröhlich mit bayrisch rollendem R „Hurrrah, Knödel“. Das ist bei uns zum geflügelten Wort geworden.

In diesem Sinne: Hurrah, Knödel! ☺





Xenia kocht

Zutaten

8 Semmeln
¼ l lauwarme Milch
2 EL Mehl
2 RL Sojamehl
1 EL Semmelbrösel
1 große Zwiebel
Nach Geschmack: Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat



1. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln fein würfeln und in Margarine bei mittlerer Hitze schön langsam anbräunen, dann zu den Semmelwürfeln geben.
3. Alle anderen trockenen Zutaten dazu messen und nun erstmal gut durchmischen, so dass sich Mehl und Semmelbrösel gut verteilen, bevor Flüssigkeit dazu kommen.
4. Jetzt die Milch zufügen und alles einmal kräftig durchkneten. Der Teig sollte jetzt geschmeidig sein und sich gut zu festen Knödeln rollen lassen. Wenn er zu trocken ist, fallen Rollversuche auseinander, wenn er zu nass ist, pappt er an den Händen und ergibt keinen schönen runden Knödel. Zu trocken: vorsichtig etwas Milch nachgeben. Zu nass: Semmelbrösel zugeben.



5. Jetzt mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gut mischen. Den Teig probieren – schon der rohe Teig muss einen guten Geschmack haben, sonst schmecken später die Knödel nicht gut!
6. In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen. Das heißt kleine Blubber-Bläschen, aber nicht sprudelnd kochen. Jetzt die Klöße dazu geben und gute 10 Min durchziehen lassen (je nachdem wie dick sie sind ggf. länger).

