



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Semmelknödel etwa 6 -8 Knödel

Typisch gäbe es bei uns zu Hause eher Kartoffelklöße. Ja Klöße – nicht Knödel. Und sie werden aus gekochten Kartoffeln gemacht. Nicht halb-und-halb oder ganz roh. Klöße sind ja ähnlich wie Kartoffelsalat eine kleine Religion für sich und können zu heftigen Streitigkeiten führen. Ich bin tolerant und mag alle Varianten. Aber die Kartoffelklöße meiner Oma waren die besten der Welt – basta.

Meine Mutter galt ja als die zweitbeste Köchin der Familie. Und als die „Moderne“. Sie probierte immer wieder mal neue Rezepte und führte einige in den heiligen Kanon der Familien-Gerichte ein. Ganz traditionell wurden bestimmte Gerichte aber auch nur von bestimmten Personen zubereitet. Und nachdem meine Mutter die Semmelknödel eingeführt hatte, musste sie auf immer und ewig diese Knödel auch zubereiten. Waren also Großeltern oder Tanten und Onkel bei uns zum „guten Essen“ zu Besuch, machte Muttern Knödel.

Von Kindheit an war meine Aufgabe sowohl Kartoffelklöße als auch Semmelknödel zu rollen. Die Familie machte Witze darüber, weil ich nahezu perfekte, gleichgroße Klöße produzierte. Mein Vater hat zum Spaß mal die ganze Reihe vorge-rollter, roher Knödel gewogen und vermessen und festgestellt, dass die Abweichung unter 3% klag. Womit man sich so die Zeit vertreibt....





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Ich habe das Original Knödel Rezept meiner Mutter in vegan abgewandelt. Die Knödel sind etwas schwerer und massiver als die Original-Variante mit Ei. Aber sie gelingen gut und saugen sehr gut die Soße aus – was will man mehr. Knödel kann man eigentlich nie zuviel machen. Zum einen kann man sie gut einfrieren – oder am nächsten Tag in Scheiben geschnitten in einer Pfanne anbraten – sehr köstlich!

Zutaten

8 Weizenbrötchen vom Vortag
3 EL Sojamehl
250ml Sojamilch
2 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel
1 – 2 EL Margarine, geschmolzen
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

1. Die Brötchen möglichst fein würfeln. Wenn die Würfel zu groß sind, lassen sich die Knödel nicht gut formen!
2. Sojamehl, Mehl und Semmelbrösel dazu geben und mit den Brötchen-Würfeln vermischen.
3. Petersilie fein hacken und zufügen.
4. Milch und Margarine zufügen. Pfeffern und salzen. Alles gut durchkneten. Es soll ein feuchter, geschmeidiger Teig entstehen, der sich gut zu Bällchen formen lässt, in dem aber noch Brötchenstücke erkennbar sind. Falls er zu nass oder zu trocken ist, jeweils mehr Semmelbrösel oder Milch zufügen.
5. Knödel formen.
6. Wasser zum kochen bringen und dann herunter schalten, so dass es „simmert, aber nicht stark sprudelnd kocht. Einen Probe-Knödel ins Wasser geben und testen, ob er zusammenbleibt und gar wird. Gar ist der Knödel wenn er zur Wasseroberfläche schwimmt.
7. Nach und nach die Knödel kochen – Topf nicht zu voll machen (wenn man viel macht) – lieber in Etappen.



xenia's
vegan
punk food 