Variation von Kimchi

Rote Farbe aufgrund eines Anteils Rotkohl

Es ist tatsächlich über 35 Jahre her, seitdem ich einmal Kimchi selbst zubereitet habe. Es war noch zu Studienzeiten in einer Wohngemeinschaft in Heidelberg.

Ich weiß aus dieser Zeit über Kimchi noch die folgenden Fakten: Kimchi ist in der koreanischen Küche DIE Beilage für jedes Gericht. Es wird traditionell aus Chinakohl und weißem Rettich hergestellt. Die Zubereitung ist eine Milchsäuregärung oder Fermentation des verwendeten Gemüses. Dazu wird das Gemüse kleingeschnitten, möglichst in feine, dünne Streifen, und in eine Flüssigkeit für diesen Prozess eingelegt. Verwendet werden in der Regel Chili, Salz, Ingwer und Knoblauch. Wenn man es ganz traditionell zubereiten will, sollte man in einem Asia-Geschäft ein spezielles, koreanisches Chilipulver kaufen, das nur für die Zubereitung von Kimchi verwendet wird.

Ich verzichte jedoch hierauf und verwende normales, handelsübliches Chilipulver. Dazu frisches Meersalz. Frischen, feingeriebenen Bio-Ingwer (mit Schale verwendbar). Und frischen, kleingepressten Knoblauch.

Beim Gemüse weiche ich von den traditionellen Gemüsesorten ab und verwende einen kleinen Rotkohl, kleinen Wirsingkohl und Chinakohl. Das Gemüse wird – wie erwähnt – in der Küchenmaschine oder manuell mit einem Messer klein in feine, dünne Streifen geschnitten. Dann kommt es in ein abdeckbares Gefäß und wird mit der Hand vermischt. Darauf kommt die Flüssigkeit aus Wasser, Chili, Salz, Ingwer und Knoblauch, die vorher in einer Schüssel vermischt wird. Alle Zutaten werden dann mit der Hand nochmals gut vermischt. Es ist wichtig, das Gemüse mit einem Teller und einem schweren Gewicht zu belasten, damit das Gemüse zusammengepresst wird und in der Lake gären kann. Der Gärungsprozess kann bis zu 4 Wochen dauern. Dazu stellt man das abgedeckte Gefäß in den Kühlschrank.

Nach 2 Wochen kann man das Ganze einmal prüfen und das Gemüse wieder mit der Hand etwas vermischen. Und nochmals 2 Wochen gären lassen.

Ich esse nicht unbedingt gern sehr scharf, sondern nur mäßig scharfe Gerichte. Aber Kimchi esse ich ab und zu doch sehr gern, auch wenn es eine kräftige Schärfe hat. Aber auf diese Weise kann man restlichem Kohlgemüse noch einer weiteren Verwendung zuführen.

Zutaten:

- ein kleiner Rotkohl
- ein kleiner Wirsingkohl
- ein kleiner Chinakohl

Jeweils etwa 300–400 g.

Zusätzlich:

- 1 l kaltes Wasser
- 4 EL Chilipulver
- 6 EL grobes Meersalz
- ein großes Stück frischer Bio-Ingwer
- 8 Knoblauchzehen

Zum Dekorieren:

- etwas Schwarzkümmelsamen oder schwarzer Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Gärdauer 4 Wochen

Zubereitung:

Die Zubereitung ist in der Einleitung schon im Groben beschrieben.

Speck-Petersilien-Knödel

Zum portionsweise Einfrieren

Sie sind sicherlich auch immer auf der Suche nach neuen Rezepten, mit denen Sie Reste verwerten können. Oder Produkte, die angebrochen sind, einer anderen als der gewohnten Verwendung zuführen zu können. Vielleicht interessiert Sie daher dieses Rezept. Es ist nur ein Rezept für eine Beilage, also nicht für ein komplettes Essen.

Und zwar für Knödel. Wie bisher bereite ich davon gleich eine größere Menge zu, die ich portionsweise für weitere Zubereitungen in anderen Gerichten einfriere.

Bei dieser Vorgehensweise habe ich einmal zwei etwas unkonventionelle Dinge miteinander vermischt. Und zwar eine frische Zubereitung. Mit einem Produkt aus der Packung. Also einem Convenienceprodukt.

Hintergrund war einfach der, dass ich drei Packungen Convenienceknödel vorrätig hatte. Aber ich wollte diese eben nicht alle nacheinander zubereiten und mit Braten, Gulasch u.a. mit einer leckeren Sauce servieren. Denn so ganz

überzeugt bin ich von diesen Knödeln im Kochbeutel auch nicht.

Also bin ich einen Mittelweg gegangen. Ich dachte mir, warum soll man den Inhalt der Kochbeutel bzw. der Kloßpackung (Pulver) nicht als Knödelteig herrichten und ihn mit einigen frischen Zutaten verfeinern. Und dann auf die altbekannte Weise Knödel zubereiten?

Also habe ich den Inhalt zweier Semmelknödelpackungen aufgeschnitten und den Inhalt in eine große Schüssel gegeben. Der Inhalt entpuppt sich auch wirklich als kleingehäckselte Schrippen, also Semmel in der süddeutschen Ausdrucksweise. Und das Pulver der Kartoffelknödelpackung habe ich ebenfalls in eine Schüssel gegeben. Dann habe ich beides mit jeweils einem halben Litter Wasser aufgefüllt, gut vermischt und etwa 30 Minuten ziegen lassen. Das ist ja zum einen auch die Zubereitung, wenn man die Knödel laut Packungsanleitung zubereitet. Und es ist zum anderen auch die Zubereitung für ganz frische Semmelknödel, da man ja die Schrippen kleingehäckselt in viel Milch vor der weiteren Zubereitung einweicht.

Knödelmasse in der Schüssel

Ich war mir nicht im klaren darüber, ob diese Convenienceknödel irgend ein Bindemittel haben, damit sie beim Garen nicht auseinanderfallen. Ich gehe aber davon aus, dass sie Eipulver, Stärke oder irgend ein anderes Bindemittel in Pulverform enthalten.

Ich bin dann dazu übergegangen und habe weitere Reste verwertet. Eine Packung veganer Speck. Und ein Stück (normaler) italienischer Bauchspeck. Beides wurde kleingeschnitten in die Knödelmasse gegeben. Dann ein Topf Petersilie, kleingewiegt. Schließlich noch viel Salz und schwarzer Pfeffer. Und fertig ist die Knödelmasse, als hätte ich die Knödel gänzlich frisch aus frischen Zutaten zubereitet. Gerade der italienische Pancetta ist so lecker und würzig, dass ich schon beim Zuschneiden einige Stücke davon genascht habe. Er macht die Knödel auf alle Fälle sehr würzig.

Der Knödeltest – einen einzelnen Knödel als erstes in das nur

noch siedende Wasser geben und prüfen, ob er kompakt bleibt oder ob er mangels Bindung auseinanderfällt – wurde erfolgreich absolviert. Die Knödelmasse hält, auch ohne Zugabe von zusätzlichen Eiern. Also muss irgend ein Bindemittel, wie ich oben schon schrieb, enthalten sein.

Und so habe ich aus einem Convenienceprodukt zusammen mit frischen Zutaten leckere Knödel zubereitet. Und sie portionsweise in Gefrierbeuteln im Gefrierschrank für die weitere Verwendung eingefroren. Als nächstes schwebt mir so ein richtig leckeres Gulasch mit Knödeln vor …

Für etwa 12–14 Knödel:

- 2 Packungen Semmelknödel (à 6 Knödel)
- 1 Packung Kartoffelknödel (Pulver für 6 Knödel)
- 100 g veganer Speck
- 100 g italienischer Pancetta
- 1 Topf Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 l Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit pro Durchgang 20 Min.

Leckere, würzige Knödel
Knödelbeutel aufschneiden und Masse in eine Schüssel geben. Mit einem halben Liter Wasser auffüllen, alles gut vermischen und Semmelstückchen eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kartoffelknödelpulver ebenfalls in eine Schüssel geben, mit einem halben Liter Wasser auffüllen und ebenfalls eine halbe Stunde ziehen lassen.

Parallel dazu Speck in kurze, schmale Streifen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Knödelmassen zusammen in eine Schüssel geben. Speck und Petersilie dazugeben. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen.

Knödeltest mit einem Knödel im nur noch siedenden Wasser

durchführen.

Knödel mit der Hand formen. In mehreren Durchgängen die Knödel jeweils 20 Minuten im siedenden Wasser garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.

Semmelknödel

Das Ergebnis, insgesamt 5×2 Knödel

Dieser Begriff passt dieses Mal für die zubereiteten Knödel. Semmelknödel werden normalerweise aus grob zerkleinerten und in Milch eingeweichten Semmeln – in Norddeutschland sind dies Schrippen – zubereitet. Ich habe ja vor einigen Tagen Semmelbrösel aus getrockneten Schrippen hergestellt. Dies ist ja nichts anderes als Paniermehl, das zum Panieren verwendet wird. Ich zweckentfremde die Semmelbrösel diesmal etwas und bereitet aus diesen Semmelknödel zu. Es werden somit keine

Semmelknödel aus grob zerkleinerten Semmeln, also eher „grobe“ Knödel, sondern eben Semmelknödel aus den geriebenen Semmeln, und damit eher „feine“ Knödel.

Ich habe die Knödelzubereitung stark variiert und mir überlegt, welche weiteren Zutaten ich für die Knödel verwenden kann. Ich habe auf diese Weise Chili-, Paprika-, Pilz-, Salami- und Schinken-Knödel zubereitet. Aus der Knödelmasse jweils zwei davon.

Wie immer bei der Knödelzubereitung gebe ich den Rat, vor dem Garen im siedenden Gemüsefond einen Testknödel in den Fond zu geben, um zu sehen, ob die Knödelmasse genügend Bindung und Stabilität hat. Zerfällt der Knödel in die Knödelmasse, bessert man bei der Knödelmasse mit ein bis zwei Eiern für Bindung und etwas Semmelbröseln für Stabilität nach. Aber bei diesem Rezept dürfte dies nicht notwendig sein.

Zutaten für 10 Knödel:

- 370 g Semmelbrösel
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 l Gemüsefond
- 1 TL Salz
- ¼ TL weißer Pfeffer
- ¼ TL Muskat
- Butter

Für die Knödelvariationen:

- 1 orange Peperoni
- ¼ rote Paprika
- 1 brauner Champignon
- 2 Scheiben Salami
- 1 Scheibe roher Schinken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, verrühren und Semmelbrösel etwa 10 Minuten quellen lassen.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten andünsten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zu den Semmelbröseln geben. Eier ebenfalls dazugeben. Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Knödelmasse gut verrühren. Rohe Knödelmasse abschmecken.

Peperoni, Paprika, Champignon, Salami und Schinken jeweils sehr klein schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Fond in einem großen Topf erhitzen.

Jeweils ein Fünftel der Knödelmasse in eine Schüssel geben und jeweils eine der Zutaten Peperoni, Paprika, Champignon, Salami und Schinken dazugeben. Gut verrühren. Mit feuchten Händen jeweils zwei Knödel formen und in den nur noch siedenden Fond geben. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Knödel in etwa zwei Garvorgängen zubereiten.

Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Fond heben, auf einenTeller geben und abkühlen lassen. Portionsweise je nach Knödelvariation in fünf Gefrierbeuteln einfrieren.

Semmelbrösel

Man nehme: getrocknete Schrippen. In meinem Fall hatte ich acht davon vorrätig. Verfahrensweise: man gebe sie durch eine Küchenmaschine mit einer feinen Reibe. Ergebnis: frisch zubereitete Semmelbrösel. Qualitativ besser als jedes

Industrieprodukt. Und ich als Hamburger habe auch nichts dagegen, die Produktbezeichnung aus dem Süden Deutschlands beizubehalten. An den Norden adaptiert müsste ich jedoch Schrippenbrösel sagen. Daraus bereitet man am besten gleich frische Brotknödel zu und kocht ein passendes Gericht oder friert sie portionsweise ein.

Zutaten für 400–500 g Semmelbrösel:

- 8 Schrippen

Arbeitsgerät:

- Küchenmaschine mit feiner Reibe

Zubereitungszeit: 5 Min.

Das Arbeitsverfahren …

… und das Ergebnis.

Leberknödel

Nicht formschön, aber stabile Masse

Ich habe schon Semmelknödel aus vertrockneten Schrippen in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet, als Speck-, Petersilien- oder Schnittlauchknödel. Ich stieß vor kurzem beim Recherchieren auf ein Rezept für Leberknödel. Da ich wieder einige vertrocknete Schrippen vorrätig hatte, und auch Leber im Tiefkühlschrank, bereite ich diesmal Leberknödel zu. In einigen Rezepten wird Schweineschmalz und Nierenfett verwendet, mir erschien dies zu aufwändig, weshalb ich es nicht verwendet habe.

Dieses Rezept ist recht einfach und schnell durchgeführt. Alle festen Hauptzutaten werden kleingeschnitten und durch den Fleischwolf gedreht. Die Leber wird dabei natürlich recht flüssig, da sie ja aus einem weichen Drüsengewebe besteht. Aus leidvoller Erfahrung bei der Zubereitung von Semmelknödeln gebe ich generell ein Ei mehr für Bindung in die Knödelmasse. Mehr Eier bedeutet mehr Bindung, aber auch mehr Flüssigkeit. Also müssen unbedingt mehr Semmelbrösel für mehr Kompaktheit hinzu, weshalb ich zwei zu Semmelbröseln zerriebene Schrippen hinzugebe. Danach muss der Knödelteig dann gut eine halbe Stunde ruhen, damit die Brösel quellen können und die Masse kompakter wird.

Die Knödelmasse

Bei der Zubereitung von Knödeln aller Art ist ein Testknödel am Anfang immer angebracht. Hier stellt man fest, ob die Knödelmasse zu flüssig ist und zu wenig Bindung hat, wobei der Knödel sich im Gemüsefond auflöst. Dann heißt es nacharbeiten und mehr Eier für Bindung und noch Semmelbrösel hinzugeben. Ist die Knödelmasse richtig zubereitet, bleibt der Knödel kompakt und gart.

Beim Garen

Eine conditio sine qua non für die Zubereitung von Knödeln ist auch, sie nicht in kochendes Wasser zu geben. In sprudelndem Wasser zerfallen sie sehr leicht. Das Wasser darf nach dem Kochen nur noch sieden, worin die Knödel einfach garziehen.

Die gegarten Leberknödel sind ein Genuss.

Zutaten für 15 Leberknödel:

- 400 g Rinderleber
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 5 getrocknete Schrippen
- 500 ml Milch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- 2 TL Majoran
- ¼ TL Muskat
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

- ½ Bund Petersilie
- 3 l Gemüsefond

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit je Knödelportion 20 Min.

Drei Schrippen in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und Milch darüber verteilen. Schrippenwürfel gut in die Milch hineindrücken und eine halbe Stunde einweichen lassen.

Zwei Schrippen mit der Küchenmaschine oder auf einer Küchenreibe in eine Schüssel grob reiben. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber und Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Schrippenwürfel aus der Milch nehmen und gut auspressen. Schrippenwürfel, Speck, Schalotten, Knoblauch und Leber nacheinander durch den Fleischwolf in eine große Schüssel drehen. Masse gut vermischen. Schale einer halben Bio-Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Petersilie, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer hinzugeben. Dann Eier und Semmelbrösel dazugeben. Masse sehr gut vermischen. Rohe Knödelmasse abschmecken. Eine halbe Stunde quellen lassen.

Fond in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Esslöffel Knödelmasse abstechen, mit feuchten Händen zuerst einen Knödel formen und für 20 Minuten in den siedenden Fond geben. Bleibt er kompakt, weitere Knödel formen und ebenfalls im siedenden Fond garen. Ansonsten Knödelmasse mit zusätzlichem Ei und Semmelbrösel kompakter machen.

Gegarte Leberknödel zu einem fertigen Gericht als Beilage servieren. Oder abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Brotknödel

Frisch zubereitete Speckknödel

Semmelknödel kann ich sie nicht nennen. Denn ich bereite sie nicht aus Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen – zu. Sondern aus einem Krustenbrot.Ich hatte noch ein halbes, vertrocknetes Krustenbrot übrig, das ich für die Knödel verwende. Es ist ein dunkles Brot, so dass die Knödel auch eine etwas dunklere Farbe bekommen. Wie ist denn eine korrekte Bezeichnung für eine solche Art der Zubereitung von Knödeln? Vermutlich ist die Bezeichnung doch korrekt, mir fällt ein, dass in Bayern Knödel, die mit Brezeln zubereitet werden, dort auch Brez’nknödel heißen.

Ich habe Knödel auf viererlei Varianten zubereitet. Mit Speck, Champignons, Petersilie und Schnittlauch. Es wird empfohlen, mit Schnittlauch nicht zu kochen, weil er ein sehr empfindliches Kraut ist, beim Kochen grau wird und stark in sich zusammenfällt. Da ich die Knödel aber nicht koche, sondern sie in siedendem Wasser gar ziehen lasse, habe ich diese Variante mit Schnittlauch ausprobiert. Das Ergebnis ist

gut, der Schnittlauch bleibt grün und zerfällt nicht. Beim Wiedererhitzen der Knödel in siedendem Wasser sollte dies so bleiben, das Anbraten von Knödelscheiben in Öl muss ich ausprobieren.

Für die Zubereitung sollte man Zeit mitbringen. Das Brot muss in der Milch einweichen und die Knödelgrundmasse muss ziehen, damit sie quillt und kompakt wird. Und bei einer solchen Menge an verwendetem Brot empfehle ich, vor dem Zubereiten der Knödel einen Test mit einem kleinen Knödel zu machen, ob die Knödelmasse hält. Dies benötigt auch wieder Zeit. Eier sind das einzige, das den Knödeln Bindung gibt. Es kommt des öfteren vor, dass man zuwenig Eier verwendet oder die Knödelmasse an sich zu flüssig ist. Dann hat man keine kompakten Knödel im Siedewasser, sondern die breiige Knödelmasse verteilt sich im Wasser. Ich habe bei dieser Zubereitung zwei Tests gefahren. Der erste Testknödel zerfiel zwar nicht beim Sieden, aber hinterher nach dem Herausnehmen mit dem Schöpflöffel, als ich ihn auf den Teller legte. Der zweite Testknödel – mit zwei Eiern und einigen Esslöffeln Paniermehl mehr – war kompakt, beim Formen, Sieden und Herausnehmen. Und des weiteren empfehle ich bei dieser Menge an Knödeln, die Zubereitung zweigleisig mit zwei großen Kochtöpfen zu machen. Jeder Siedevorgang braucht etwa 30 Minuten und es passen je nach Topfgröße 5–6 Knödel gleichzeitig in einen Topf. Schon aus diesem Grund bereitet man die Knödel in mehreren Durchgängen hintereinander zu. Und verwendet man zwei Töpfe, halbiert dies die Zubereitungszeit.

Zutaten für Brotknödel (etwa 25 Stück):

Für die Knödelgrundmasse:

- 500 g dunkles, vertrocknetes Brot
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 15–20 EL Paniermehl
- 3 Zwiebeln

- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL gemahlener Muskat
- Margarine

Für Speckknödel:

- 70 g Speck

Für Pilzknödel:

- 5 weiße Champignons

Für Petersilienknödel:

- ½ Bund Petersilie

Für Schnittlauchknödel:

- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Brot mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Brotbrösel kräftig hineindrücken. Eventuell mit einem Teller mit einem Gewicht beschweren, damit die Brösel auch gut hineingedrückt bleiben. 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Brösel mit der Hand kräftig verkneten und vermischen, so dass ein sämiger Brotbrei entsteht. Den Brotbrei in ein normales oder auch Pasta-Sieb geben, die Milch ablaufen lassen und auch ausdrücken. Es empfiehlt sich, nochmals einen Teller mit einem Gewicht für einige Minuten nun über den Brotbrei zu legen, damit die Milch auch wirklich gut ausgepresst wird. Den Brotbrei in eine große Rührschüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten nur andünsten. In die Schüssel zum Brotbrei geben und

abkühlen lassen. Eier und Paniermehl dazugeben. Dann mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles sehr gut mit einem Kochlöffel oder der Hand vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, damit die Masse etwas quellen kann und kompakt wird. Währenddessen einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser erhitzen.

Nun mit einem kleinen Knödel einen Test über die Bindung der Knödelmasse machen, den Knödel in das nur noch siedende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Zerfällt der Testknödel im Wasser oder beim Herausheben auf einen Teller, noch ein/mehrere Ei/er für Bindung und entsprechend Paniermehl für Kompaktheit zur Knödelmasse geben und gut vermengen. Ebenfalls nochmal etwas ziehen lassen. Zur Sicherheit nochmals einen Test mit einem kleinen Knödel in der gleichen Weise durchführen.

Währenddessen Speck in sehr kleine Würfelchen schneiden. Pilze ebenfalls klein schneiden. Petersilie kleinwiegen und Schnittlauch kleinschneiden. Nun die Knödelmasse in etwa vier Teile teilen und in Schüsseln oder tiefe Teller geben. Am besten entsprechend der Menge der beizugebenden Zutaten die Knödelmasse verteilen. Ich hatte bei den Speck- und Pilzknödeln im Ergebnis die jeweils größere Menge, bei den Petersilien- und Schnittlauchknödeln etwas weniger. Nun jeweils Speck, Pilze, Petersilie und Schnittlauch zu je einem Knödelmassenteil geben und gut vermengen.

Wasser im ersten Topf wieder erhitzen, einen zweiten großen Topf mit Wasser aufstellen und das Wasser erhitzen. Aus der Knödelmasse zweier Knödelvariationen für jeweils einen der beiden Töpfe mit der Hand Knödel formen. Am besten und rundesten erhält man Knödel mit leicht nassen Händen. Notfalls kann man aber auch Mehl verwenden. Aus Vorsicht gibt man die Knödel jeweils einzeln, nachdem man den Knödel geformt hat, mit einem Schaumlöffel in das nur noch siedende Wasser. Dann zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Knödel mit dem Schaumlöffel einzeln herausheben und auf zwei Teller geben.

Das Wasser in beiden Töpfen wieder erhitzen und die gleiche Vorgehensweise mit den zwei restlichen Knödelvariationen durchführen.

Einige Knödel sofort für ein Gericht weiterverwenden und den Rest der Knödel jeweils nach Variation getrennt in jeweils einem Gefrierbeutel einfrieren.

Speck- und Petersilienknödel

Frisch zubereitete Semmelknödel

Für die Feiertage hatte ich mir einige Arbeiten in der Küche vorgenommen, die aufwändig sind und viel Zeit beanspruchen. Den Gemüsefond, der etwas zeitintensiv ist, hatte ich ja schon zubereitet, nun kamen noch frische Semmelknödel aus getrockneten Schrippen an die Reihe. Diesmal in zwei Variationen, einmal als Speck- und einmal als Petersilienknödel. Frisch zubereitete Knödel haben ja den

Vorteil, dass man sie nicht nur in heißem Zustand für ein gerade zubereitetes Gericht verwenden kann, sondern auch portionsweise einfrieren und für weitere Gerichte verwenden kann.

Zutaten für Semmelknödel (20 Stück):

- 4 vertrocknete Schrippen
- 500–700 ml Milch

Für Speckknödel:

- 90 g Speck
- 1 große Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe

Für Petersilienknödel:

- 1 große Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 40 g Lauch (grüner Teil)
- 1 Topf frische Petersilie

Jeweils:

- 5 Eier
- 5–10 EL Paniermehl
- Muskat
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Butter oder Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Schrippen mit einem kräftigen Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Semmelbrösel kräftig hineindrücken. 30 Minuten ziehen lassen. Die Semmelknödel sollten die Milch vollständig aufnehmen. Ansonsten die Semmelbrösel später vor der weiteren

Verarbeitung ausdrücken.

Währenddessen Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauch putzen und ebenfalls sehr klein schneiden. Speck in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und einmal Zwiebel, Knoblauch und Speck kräftig anbraten, dann Zwiebel, Knoblauch und Lauch. Eingeweichte Schrippen teilen und in jeweils eine Schüssel geben. Jeweils Zwiebel, Knoblauch und Speck bzw. Zwiebel, Knoblauch und Lauch hinzugeben. Zu der Knödelmasse mit Lauch die kleingewiegte Petersilie hinzugeben. Beide Knödelmassen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Jeweils Eier hinzugeben und Paniermehl, da die Masse sonst zu flüssig ist. Alles gut erst mit einem Löffel, dann mit der Hand vermengen. Die Masse jeweils 30 Minuten ziehen lassen, sie sollte dann kompakt sein.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Dann die Herdplatte ausschalten, dass das Wasser nur noch siedet. Einen Knödel aus der Knödelmasse formen, mit dem Schaumlöffel vorsichtig in das Wasser geben und den Test machen, ob die Knödelmasse kompakt ist und der Knödel die Form behält – oder sich in die breiige Knödelmasse zerteilt. Dann muss man mit 1–2 weiteren Eiern und Paniermehl nachhelfen und die Knödelmasse besser binden und fester machen. Dann die Knödel in mehreren Portionen jeweils 30 Minuten im siedenden Wasser gar ziehen lassen. Herausheben, zu einem Gericht servieren oder abkühlen lassen und portionsweise in Plastikbeuteln einfrieren.