

Die bairische Weltkugel – Der Knödel



Bairischer Semmelknödel

Er gilt als eines der vielseitigsten Gerichte in der Küche. Er ist Beilage, Salat oder auch Hauptgericht. Er kommt ganz alltäglich daher als einfaches Grundnahrungsmittel, kann aber auch ganz nobel und mit viel Raffinesse auftreten. Es gibt ihn mehlig, deftig, fleischig oder süß. Aus Kartoffeln, Semmeln, Mehl und Hefe, aus Topfen, Grieß oder Hackfleisch. Mit Speck, Käse, Leber und Petersilie oder Spinat verfeinert, gefüllt mit Semmelwürfel, Sauerkraut, mit Mohn, mit Marillen oder Zwetschgen. Gekocht, gesotten, gebraten und überbacken. In mundgerechter oder tellerfüllender Größe, vegetarisch und sogar vegan. Er ist genauso ein Global Player wie absolut regional. Es gibt ihn bereits fertig und in Plastik verpackt oder als Pulver im Karton. Und kaum etwas spaltet Hausfrauen, Köche und Gscheidhaferl mehr, als die Diskussion über die richtige und einzig mög-

liche Zubereitungsart. Gestatten: Die bairische Weltkugel - Knödel, Gneedl, Kloß, Klops oder Schpouzn sein Name.

Das Wort Knödel ist seit dem 14. Jahrhundert bezeugt und abgeleitet vom althochdeutschen *chnodo* und dem mittelhochdeutschen *knode*, was soviel heißt wie „kleines Häufchen“ oder „Knoten“. Vom Knödel leitet sich das tschechische Wort *knedlik* ebenso ab wie das italienische *canederli* oder das französische *quenelle*.

Aufgrund seiner umfassenden Präsenz und „Wichtigkeit“ hat er Eingang gefunden in die Volksmusik, aber auch in die Sprache selbst. Jeder hatte schon mal einen Knödel/Kloß im Hals und jeder weiß, was gemeint ist, wenn man von einem Sänger sagt, dass er gewaltig knödelt.

DONAUTAL GEFLÜGEL

Geflügel-Genuss aus der Region!

- Aufgezogen in Bayern
oder Baden-Württemberg
- Geschlachtet, zerlegt
und verarbeitet in Bogen

Ohne
Gentechnik

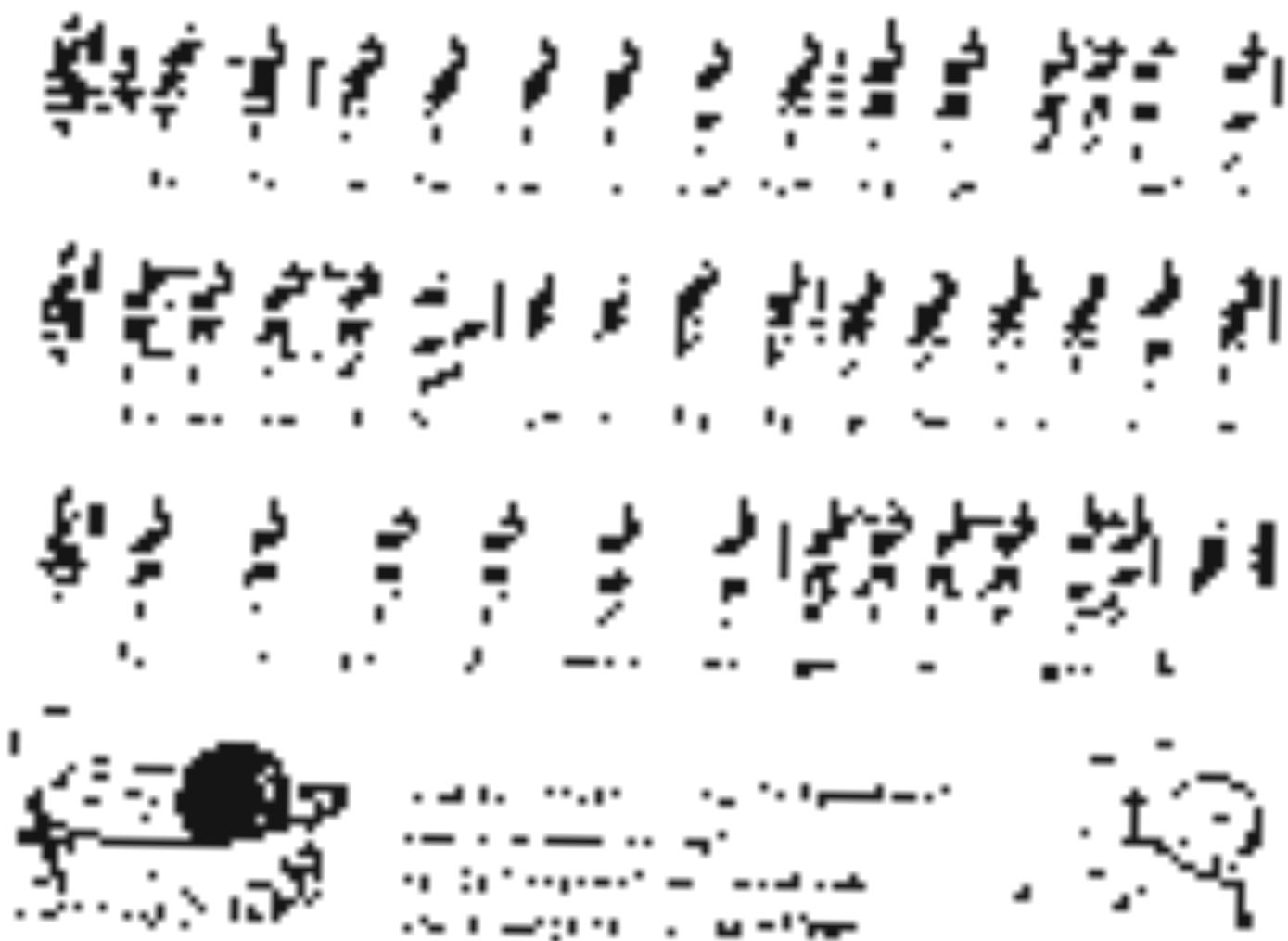


Dieses Produkt
stammt aus
einem
teilnehmenden
Betrieb der



initiative-
tierwohl.de





(aus: Wastl Fanderl; Annamirl Zuckerschnürl; Altbairisches Liederbuch)

Die Stadt Deggendorf ist mittlerweile stolz auf die früher abschätzig gedachte Bezeichnung „Knödelstadt“. Sie haben den Knödeln sogar eine eigene Knödelsage gewidmet und einen eigenen Knödelbrunnen erbaut. Der Sage nach wurde die Stadt 1266 vom böhmischen König Ottokar monatelang belagert, konnte aber nicht erobert werden. Als nach langer Belagerungszeit ein feindlicher Kundschafter versuchte die Stadtmauer zu erklimmen, wurde er von einem Knödel mitten ins Gesicht getroffen und er fiel von der Mauer. Den Knödel hatte die treusorgende Ehefrau des Bürgermeisters geworfen, die gerade dabei war ihrem Mann auf Verteidigungsposten das Mittagessen zu bringen. Der Kundschafter kehrte in das Lager der Feinde zurück und musste berichten,



Knödelbrunnen mit der Knödelwerferin



joseph-von-fraunhofer-halle

„das multitalent für ausstellungen, tagungen und kultur“

Wir bieten Ihnen ein Konzept aus Zeit, Raum und Ruhe...

www.fraunhoferhalle.de



straubing erleben

lebensfreude, begegnungen und tradition

20

gäubodenvolksfest

„a trumm vom paradies“ · 07. - 17. august 2020

ostbayernschau

„die verbraucherausstellung“ · 08. - 16. august 2020

www.gäubodenvolksfest.de · www.ostbayernschau.de

SR. erleben



*... mit uns
Heimatgefühl
erleben ...*

INH. ANDREA DENDORFER

Petersgewanne 8 • 94327 Bogen-Furth
www.huber-mode-tracht.de



*... mit uns
Heimatgefühl
erleben ...*

INH. ANDREA DENDORFER

Petersgewanne 8 • 94327 Bogen-Furth
www.huber-mode-tracht.de

Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e. V.

„Boarischer Sommernachtstanz“



Sommernachtstanz mit Sommernachtsfest

„Dirndl trifft Ledahosn“

- boarisch danzn mit der bekannten und bewährten Blaskapelle „Gsteckenrieblers“ aus Wiesenfelden
- Grillspezialitäten, selbstgemachte Kuchen und Torten.

Samstag, 25.7.2020 · ab 19.00 Uhr

im

Klosterinnenhof Kulturforum Oberalteich

- freier Eintritt -

Veranstalter: Heimat- und Volkstrachtenverein „Osterglocke“ Bogen e.V.
Info: Tel.: 094 22 / 27 23 od. waldlerjohann@web.de

dass die Deggendorfer wohl noch über so viele Lebensmittelvorräte verfügten, dass sie sogar damit werfen konnten. Daraufhin zogen Ottokars Truppen resigniert ab.

Mit der Brunnenfigur der „Knödelwerferin“ haben ihr die dankbaren Deggendorfer in der Altstadt ein Denkmal gesetzt und auch das Restaurant „Zur Knödelwerferin“ erinnert an diese Sage.

Die Deggendorfer wissen die Knödelsage durchaus geschäftstüchtig zu nutzen. Es gibt sogar ein spezielles Deggendorfer Knödelrezept. Sie naschen an der Praline „Deggendorfer Knödelchen“ oder lassen sich zum Kaffee gerne die Deggendorfer Knödel aus Biskuit-Teig schmecken.

Geschichtlich gesehen passt zwar die Sage in den Kontext der Zeit, als König Ottokar von Böhmen mit seinem Heer nach Niederbayern einfiel, vorübergehend in Regensburg und Passau einzog, und versuchte seine Ansprüche an die Ländereien der ausgestorbenen Geschlechter der Baben-



Deggendorfer Biskuitknödel

berger und der Grafen von Bogen gegenüber den Wittelsbachern zu wahren. Dass Deggendorf jedoch tatsächlich von böhmischen Soldaten belagert worden wäre, dazu findet sich kein historischer Nachweis.

Der Name Knödelstadt für Deggendorf entstand wohl erst im 19. Jahrhundert. Ein Durchreisender soll die am Rathaus angebrachten Strafinstrumente als ‚Knödel‘ bezeichnet haben und die Stadt als Knödelstadt. Seit altersher hängen nämlich an der Südfront des Alten Rathauses zwei steinerne Kugeln, Schandkugeln, die im Mittelalter lasterhaften Frauen an den Fuß oder um den Hals gekettet wurden. Der durch diese Bezeichnung hervorgerufene Ärger der Bewohner diente anderen jetzt dazu, die Deggendorfer zu hänseln. Daraufhin versuchte man durch Umdichtung des Verwendungszweckes der Schandkugeln in die sagenhaften „Deggendorfer Knödel“ eine volksnahe Erklärung zu finden.

Deggendorf wird wegen dieser Vielfalt an Knödeln und der tiefen, historischen Beziehung zu ihnen auch als die heimliche Knödelhauptstadt Bayerns bezeichnet.



Altes Rathaus mit Schandkugeln (s. Markierung)



Um alle Knödelvarianten, die es in Bayern und darüber hinaus gibt, aufzuführen, würde dieses Heft wohl kaum reichen. Wir beschränken uns hier deshalb auf einige interessante Grundvarianten und ein paar speziellere und unbekanntere Spielarten.

Nachdem es im „Bogener Trachtenkalender 2019“ kulinarisch um eines der Grundnahrungsmittel in Bayern, die Kartoffel bzw. den Erdapfel ging, bleiben wir doch gleich dabei und sehen uns ein altes Rezept näher an.

Erdäpfel-Knödl

Man schneidet um ein Kreuzer Semml recht klein auf und brennt heißes Schmalz daran, dann gesalzen, dann siedet man schöne Erdäpfel, und wenn sie ausgekühlt sind, so werden sie gerieben, und mischt ein paar Esslöffel voll Mehl darunter, zu einer Pfenning-Semmel nimmt man einen Erdapfel, dann werden zwei große Eyer abgesprigelt und über die Bröckl geschittet, mischt es gut ab, dann giebt man die Erdäpfel mit Mehl darunter. Wenn sie so angemacht sind, laßt man es eine Zeit stehen. Der Teig wird recht fest, und schlägt's nicht zu groß in siedendes Wasser ein.

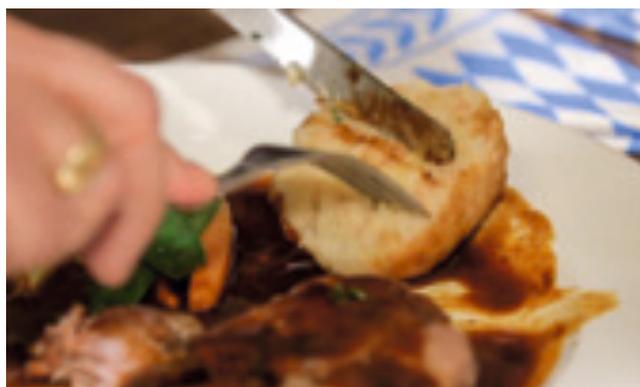
Übersetzt heißt das etwa:

Man kocht 1 kg Kartoffeln, schält und reibt sie, überstaubt sie mit Mehl und lässt sie auskühlen. 5 Semmeln schneidet man in kleine Würfel, salzt sie und übergießt sie mit heißem Butterschmalz (60 g) und zwei verquirlten Eiern. Anschließend vermischt man die beiden Massen und lässt sie etwa eine halbe Stunde ruhen. Dann formt man die Knödel, legt sie in kochendes, gesalzenes Wasser und lässt sie etwa 15 – 20 Minuten leise sieden (nicht mehr kochen!).

Diese alte Rezept ist kein reiner Kartoffelknödel sondern schon sehr nahe am „**Ranschknödel**“. Dieser ist allerdings eher

ein Semmelknödel, dem Kartoffeln beige-mischt werden und zwar rohe, geriebene Kartoffeln. Für die „Ranschknödel“ benötigt man Knödelbrot aus 10 alten Semmeln und 3-5 frische Kartoffeln (je nach Größe), 3-4 Eier, Milch und Salz. Das Knödelbrot wird in eine große Schüssel gegeben. Rohe Kartoffeln werden geschält und mit dem Reibeisen gerieben (ranschen). Die „geranschten“ Erdäpfel werden nun zum Knödelbrot gegeben und unter Beigabe von Milch, Salz und Eier vermischt. Nun dreht man Knödel ab, nicht zu groß, und siedet sie in heißem, etwas gesalzenem Wasser, bis sie oben schwimmen.

Ritschi-Knödel



Eine Steigerung des Ranschknödels ist dann der „Ritschi-Knödel“.

Dazu braucht es Knödelbrot, gekochte und rohe Kartoffeln.

5 geschnittene Semmeln vom Vortag übergießt man mit 400 g Dickmilch und lässt die Masse ziehen. Dann reibt man 1 kg mehlig, rohe Kartoffel in ein Tuch. Gut auspressen und zu der Semmelmasse geben. 600 g gekochte und geschälte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen und ebenfalls zur Semmelmasse geben. Salzen und alles miteinander durchkneten. Ist die Masse zu feucht, etwas Mehl hinzugeben (Wiener Grießler). Dann Knödel formen und diese etwa 20 Minuten

BETREUTES WOHNEN

KÖNIGSGARTEN-KÖNIGSHOF STRAUBING



*... aus purer Lust am
ÄLTER WERDEN!*

LEBEN IM KÖNIGSHOF/-GARTEN
EINFACH EIN GUTES GEFÜHL

- SELBSTBESTIMMT UND SICHER
- DURCHDACHT BIS INS DETAIL
- SERVICE NACH WUNSCH
- AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

SERVICE und SICHERHEIT –
vereint in einer Wohnform,
die Raum für ein selbstbe-
stimmtes Leben lässt.

DAS IST BETREUTES WOHNEN!



Auskünfte und Besichtigungstermine
Länger ImmobilienVerwaltungs GmbH & Co. KG
Telefon 09421 - 740 877

www.wohnen-im-koenigsgarten.com



in simmerndem Wasser ziehen lassen. Die Ritschi-Knödel werden sehr locker und können viel Soße aufnehmen.

Kartoffelknödel



Und dann gibt es natürlich noch den reinen Kartoffelknödel. Wobei, da gibt es ja auch schon wieder mehrere Varianten. Den Knödel aus rohen Kartoffeln, ohne Füllung oder mit angebratenen Semmelwürfeln gefüllt und den Knödel halb und halb, jeweils zur Hälfte aus rohen und gekochten Kartoffeln. Und jede Hausfrau hat da ihre spezielle Zubereitung, so dass das hier aufgeführte Rezept nur eine von vielen Macharten ist.

1 kg Kartoffeln waschen und schälen. Die Hälfte der Kartoffeln grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen, gut abtropfen und ausdampfen lassen. Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffeln fein reiben und durch ein Passiertuch kräftig ausdrücken. Die austretende Stärke-Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und beiseite stellen. Die roh geriebenen mit den gepressten, gekochten Kartoffeln vermengen, ein Ei unterrühren und mit Salz und einer kleinen Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Anschließend Stärkemehl (100 g) unterrühren, das Ganze gut verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser und der abgetropften Stärke aufkochen lassen. Die Kartoffelmasse mit nassen Händen zu Knödeln drehen, ins Salzwasser geben und die Hitze reduzieren. Die Knödel etwa 20 Minuten im nicht mehr kochenden Salzwasser ziehen lassen. (Wenn die Knödel fertig gegart sind, schwimmen sie an der Oberfläche.)

Schpouzn

In der nördlichen Oberpfalz heißen die Kartoffelknödel nicht Knödel oder Kloß, wie im benachbarten Franken, hier sagt man „Schpouzn“ dazu. Für sogenannte „Schnelle Schpouzn“ benötigt man 1 kg gekochte Kartoffeln. Diese schält man im heißen Zustand und presst sie durch die Kartoffelpresse. 200 g Kartoffelstärke werden mit etwa 200 ml kaltem Wasser verrührt. Die gepressten und noch heißen Kartoffeln werden leicht gesalzen und mit der flüssigen Kartoffelstärke zu einem glatten Teig vermischt. Daraus sofort Knödel drehen und in kochendem Salzwasser 15 – 20 Minuten sieden lassen (nicht mehr kochen).

Semmelknödel

Galt der Kartoffelknödel in der damals noch sehr bäuerlich geprägten Gesellschaft eher als „Alltagsknödel“, war der Semmelknödel schon feiner und vornehmer. Wurde er doch aus Semmeln gemacht. Semmeln sind ein Weizenmehlprodukt und wurden in der Regel von Bäckern hergestellt. Auf dem Bauernhof war Roggenmehl vorherrschend und daraus wurde im Backofen Schwarzbrot gebacken. Semmeln waren deshalb auf dem Land etwas Besonderes und sie gab es meist nur, wenn der Bauer von seinem Besuch in der Stadt eine

Pension Schreiber

Peter Hornauer Stadtplatz 23 94327 Bogen
Tel. 09422 806993 Fax 09422 806994
info@pension-schreiber.com
www.pension-schreiber.com



**Komfort und eine familiäre Atmosphäre
– seit vier Generationen!**

Wir bieten Ihnen 5 neugebaute, modern möblierte und geräumige Apartments. Sie können sich auch für eines unserer 16 komfortablen Einzel-, Doppel- und Dreibettzimmer oder für das geräumige Ferienhaus mit zwei Zimmern, Terrasse, Wohnzimmer, Küche und Bad entscheiden. Alle Unterkünfte sind mit Bad/Dusche, TV und kostenlosem WLAN ausgestattet und mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet starten Sie gut gestärkt in den Tag und lassen ihn am Abend im ruhigen Freisitz mit einem kühlen Getränk aus unserer Minibar ausklingen. Parkplätze und eine Fahrradgarage stehen im Innenhof zur Verfügung.



**PHYSIO
KLINIK
ATRACHTAL**

"Zeit, gesund zu werden - Zeit, fit zu bleiben"

PHYSIOKLINIK MENGKOFEN

Stationäre und ambulante Rehabilitation

Akuteinweisung

Rezeptbehandlung

Osteopathie

Gesundheitsangebote

Prävention und Reha-Sport

PhysioKlinik im Aitrachtal GmbH | Am Bräugraben 4 | 84152 Mengkofen
Fon 0 87 33 / 92 11 0 | Fax 0 87 33 / 92 11 11 | info@physioklinik.de
www.physioklinik.de

„Stadtsemmel“ mitbrachte. Und die Semmeln wurden dann auch meist sofort verspeist und deshalb selten altbacken. Diese braucht man allerdings, wenn man Semmelknödel machen will. Semmelknödel gab es deshalb meist nur zu besonderen Gelegenheiten, wie etwa einem Hochzeitsmahl. Mittlerweile ist aber der Semmelknödel eher der gebräuchlichere und nicht mehr aus unserer Küche wegzudenken. Da dieser gut bekannt ist, auch hier nur ein Rezept von vielen Varianten. Zu bairischen Semmelknödeln braucht man Knödelbrot von alten Semmeln (5 – 6 Stück). Dieses übergießt man mit 150 ml warmer Milch und lässt die Semmelmasse einweichen. In der Zwischenzeit schneidet man eine mittelgroße Zwiebel in kleine Würfel und lässt diese in Butter glasig dünsten. Man gibt zum Schluss etwa 2 Esslöffel kleingewiegte Petersilie hinzu und lässt sie kurz mitdünsten. Die Semmelmasse wird leicht gesalzen, dann gibt man die gedünsteten Zwiebeln mit der Petersilie und zwei Eier dazu. Das Ganze wird gut durchmengt und geknetet. Ist die Masse zu feucht, gibt man etwas Mehl (Wiener Grießler) oder auch Semmelbrösel dazu. Dann formt man Knödel, gibt diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und lässt die Knödel etwa 20 Minuten gar sieden (siehe Bild am Anfang).

Eine herzhaftere Abwandlung vom Semmelknödel ist der **Brezenknödel**. Dazu ersetzt man das Knödelbrot ganz oder zu einem Teil durch kleingeschnittene Laugenbrezen oder –stangerl.

Deggendorfer Knödel

Ein besonderer Knödel kommt wieder aus Deggendorf. Der deftige Deggendorfer Knödel. Dieser ist ein „Überraschungsknödel“, denn in seinem Inneren



Deftige Deggendorfer Knödel

verbirgt sich ein andersfarbiger Kern. Ein Rezept dazu gibt's von Helmut Kurz, dem Wirt des Gasthauses „Zur Knödelwerferin“ in Deggendorf.

Man braucht dazu:

Für den weißen Teig:

2 geschälte und klein geschnittene Semmeln

50 g Zwiebelwürfel

20 g Butter

Prise Salz

Prise Muskat

Prise Ochsenbouillon

5 g gehackte Petersilie

1 Ei

130 ml Milch

Für den dunklen Teig:

1 kg geschnittenes Graubrot

150 g Zwiebelwürfel

50 g Butter

1 Liter Milch

5 Eier

10 g Salz

20 g gehackte Petersilie

Prise Muskat

Prise weißer Pfeffer

Zuerst bereiten wir den weißen Teig zu. Dazu schwitzen wir die Zwiebelwürfel in der Butter an, geben die Gewürze und die Milch dazu und bringen alles zum Kochen. Die Milch über die geschnittenen Semmeln

gießen, die Eier dazu geben und den Teig locker durchmischen. Er sollte gut feucht sein. Kleine Kugeln formen, auf ein Blech geben und 10 Minuten im Gefrierschrank frosten.

Für den dunklen Teig ebenfalls Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen, die Gewürze dazu geben und mit der Milch zum Kochen bringen. Die Milch über das geschnittene Brot gießen. Die Eier dazu geben und den Teig locker durchmischen und homogen kneten. Die weißen gefrorenen Knödel nun mit der Brotknödelmasse einschlagen und in siedendem Salzwasser 20-25 Minuten ziehen lassen.

Die deftige Variante des Deggendorfer Knödels passt gut zu Gerichten mit viel Soße, denn die Konsistenz dieser Semmelknödel eignet sich gut zum Eintunken.

„Grejtzde Gnedl“

Bleibt vom sonntäglichen Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel einmal tatsächlich etwas übrig und will man die Reste nicht aufgewärmt genießen, kommen die „alten“ Knödel als „Grejtzde Gnedl“ wieder auf den Tisch. Dazu werden die Knödel halbiert und in dünne Scheiben geschnitten. In einer Pfanne brät man kleingeschnittene Zwiebeln in Butterschmalz gut glasig an und gibt die kleingeschnittenen Knödel dazu. Das Ganze brät man resch und knusprig an und würzt mit Salz, Pfeffer und zerstoßenem Kümmel (man kann statt Kümmel auch etwas Muskat nehmen). Zum Schluss gibt man kleingeschnittenen Schnittlauch darüber. Dazu passt gut vom Vortag übrig gebliebenes Sauerkraut. Ist vom Braten auch noch etwas übrig, kann man das kalte Fleisch klein schneiden und mit den Knödeln in der Pfanne anbraten. Gut schmecken die „Grejtzdn“ auch, wenn

man sie kurz vor Schluss mit in Milch verquirlten Eiern übergießt und solange weiterkocht, bis die Eier gestockt sind.

Die „Grejtzdn“ kann man aber auch eher süß genießen. Hierzu lässt man einfach die Zwiebeln und die Gewürze weg und bestreut das Ganze dafür ganz zum Schluss mit reichlich Zimtzucker. Dazu passen herrlich ein süßes Kompott, eingekochte Früchte oder Apfelmus.

Gefüllter Semmelknödel

Eine weitere besondere und geschickte Art der Resteverwertung ist der gefüllte Semmelknödel. Dazu schneiden wir den kalten Braten in kleine Würfel und kochen diese in der übriggebliebenen Bratensoße auf. Für den Knödelteig brauchen wir 5 bis 6 altbackene Semmeln. Diese werden kleingeschnitten und mit etwa 200 ml warmer Milch übergossen. Dazu kommen kleingeschnittene, in Butterschmalz glasig gedünstete Zwiebeln, kleingeschnittene Petersilie, etwas Salz und 2 Eier. Alles wird



zu einem kompakten, nicht zu flüssigem, Teig verknetet. Die Masse lässt man etwa 10 Minuten ruhen. Dann nimmt man etwas Knödelmasse und drückt sie in der Hand flach. Etwa so viel, dass eine Handfläche etwa fingerdick mit der Masse belegt ist. Darauf gibt man in die Mitte einen guten Kaffeelöffel voll Sauerkraut und einen Löffel voll Braten mit etwas Soße. Dann formt

man einen Knödel (aufpassen, dass keine Löcher im Knödel sind) und wälzt diese in etwas Mehl (Wiener Grießler). Die Knödel im kochenden Salzwasser leicht sieden, bis sie nach oben steigen. Dazu gibt es die übig gebliebene Bratensoße und einen Vogerlsalat (Feldsalat, Ranunkel).

G'wichste Knödel

Eine Besonderheit niederbayrischer Knödel sind die „G'wichstn“. Das sind Teigknödel, die so glänzen, dass sie an frisch gewichste Schuhe erinnern. Traditionell wurden sie zu fettem Gänse- oder Schweinebraten gegessen. Die Herstellung ist eigentlich einfach. Man verrührt 500 g Roggenmehl mit Salz und lauwarmem Wasser zu einem pappigen Teig. Man zupft etwa walnußgroße Stücke ab, formt mit gut angefeuchteten Händen kleine Kugeln daraus und siedet diese etwa 10 Minuten in simmerndem Wasser.



G'wichste Knödel (Bildquelle BR)

Böhmische Knödel

Niederbayern und die Oberpfalz grenzen jeweils an Tschechien, an den kulinarisch reichhaltigen Böhmerwald. Eine Besonderheit dort sind die „Böhmischen Knödel“ die „Knedlik“. Diese haben aber nicht die sonst übliche runde Knödelform, sondern sind länglich geformt und werden deshalb auch „Wuchter“ genannt. Eine weitere Besonderheit dieser Knödel ist, dass zu ihrer Her-

stellung weder Kartoffeln noch Semmeln benötigt werden, sondern Mehl und Hefe. Man siebt 1 kg Mehl in eine Schüssel und mischt etwa 2 Teelöffel Salz darunter. In die Mitte des Mehls macht man eine Mulde und gibt etwa 250 ml nicht zu warme Milch hinein. In die Milch bröckelt man 1 Würfel Hefe klein und gibt etwa einen halben Esslöffel Zucker hinzu. Man stellt die Schüssel an einen warmen Platz und lässt die Hefe aufgehen. Dann rührt man das Hefeteiglein unter Zugabe von weiteren 250 ml warmer Milch in das Mehl ein und schlägt alles gut ab. Danach lässt man den Teig etwa eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen. Den Teig teilt man in vier gleiche Teile und formt daraus circa 20 cm lange Knödel. Die Knödel lässt man unter einem Geschirrtuch nochmal etwa eine Viertelstunde ruhen. In kochendem Salzwasser werden die Knödel 18 Minuten gekocht (Nach der Hälfte der Zeit umdrehen!). Nach dem Herausholen sticht man die Knödel an, damit der Dampf entweichen kann und schneidet sie in Scheiben. Traditionell wird dies mit einem Zwirnsfaden gemacht, da dadurch die Form des Knödels besser erhalten bleibt.



Böhmischer Knödel

Der „Böhmische“ verträgt sehr viel Soße und so schmeckt er sehr gut zu Schmorbraten, Sauerbraten oder gekochtem Rindfleisch mit Krensoße.

45 Jahre



DIE LIEBE ZUM BERUF UND ZU DEN MENSCHEN BRINGT DICH WEITER.

...wir sind deine Fahrschule - Die mit dem Erfolgskonzept

Schenken Sie uns weiterhin Ihr Vertrauen



TAXI - MIETAUTO

Transferfahrten, Flughafenfahrten,
Kranken-, Dialyse-, Bestrahlungs-
fahrten

OMNIBUSSE

Vereinsausflüge, Betriebsausflüge,
Ausflugsfahrten, Gruppenreisen

Inh. Tanja Probst

Bachwies 3 - 94353 Haibach
Tel. 09961/90066 - Fax 09961/90067
Email: info@meindl-reisen.de - www.meindl-reisen.de



94327 Bogen · Straubinger Straße 24

Germknödel

Eine leichte und süße Variante des Knödels aus Mehl und Hefe ist der „Germknödel“. Germ ist der bairische Ausdruck für Hefe. Für Germknödel nimmt man 500 g feines Weizenmehl und siebt dieses in eine Schüssel. Man löst 70 g Zucker in 250 ml lauwarmer Milch auf und bröselt einen Würfel Germ hinein. Dieses Dampf lässt man an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen und vermischt es zusammen mit 70 g zerlassener, nicht mehr heißer Butter, einem Ei, einem Eigelb und einem Päckchen Vanillezucker zu einer glatten Teigkugel. Der Teig darf keinesfalls zu feucht sein. Diesen lässt man abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen. Von diesem Teig sticht man dann größere Nocken ab, drückt sie glatt und gibt in die Mitte ein bis zwei Löffel Pflaumenmus (Powidl), das man mit Rum verfeinert hat und formt Knödel. Diese gart man in Dampf etwa 12 – 15 Minuten (je nach Größe). Nach dem Garen übergießt man sie mit zerlassener Butter und serviert sie mit einer Mischung aus Mohn und Puderzucker bestreut. Statt der zerlassenen Butter kann man auch warme Vanillesoße zum Germknödel reichen.

Eine Variante gibt es in Südböhmen. Dort werden die Germknödel mit Heidelbeermus gefüllt und mit geriebenem Topfen bestreut.



Germknödel nach Wiener Art

Man kann die Knödel auch mit einem Löffel Haselnusscreme füllen.

Wenden wir uns nun den etwas unbekannteren und deftigeren Knödeln zu.

Bröselknödel

Ein altes Rezept erwähnt da einen „Bresl Knödl“ als Suppeneinlage.

Treibe Ram ab, schlag zwei Eyer eins nach dem andern gut verrührt, Salz, ein wenig Muschgatnuß, mach es mit Semlbresl an, bake sie in Schmalz.

Da das Rezept nur eine kleine Menge ergibt, wurde es etwas angepasst. Etwa 50 ml Rahm werden erhitzt und schaumig gerührt. Nach und nach rührt man drei bis vier Eier, 100 g Semmelbrösel und etwa 2 Esslöffel kleingeschnittene Petersilie darunter und würzt mit Salz und Muskat. Diese Masse lässt man gut eine halbe Stunde quellen. Ist die Masse zu feucht, gibt man einfach weiter Semmelbrösel dazu. Man formt dann kleine Klößchen und brät diese in heißem Butterschmalz heraus. Schmeckt sehr gut zu Einbrennsuppen. Man kann sie auch gleich in kochende Fleischbrühe geben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.



Bröselknödel in klarer Fleischbrühe

Markknödel

Eine weitere leicht herzustellende Suppeneinlage sind „Mark-Knöderl“. Allerdings muss man eine Zutat wohl meist beim Metzger vorbestellen. Rindermark hat nicht jeder Metzger vorrätig.

Mark-Knöderl: *Treibe ein Mark ab rühre Euer daran nim ein wenig sauern Ram auf ein Ei alzeit ein Eßlöfl vol Milch mach es mit Mehl an.*

Man schneidet 50 g Rindermark klein und lässt es bei schwacher Hitze in einem Topf zergehen. Man seigt es dann ab und lässt es abkühlen. Dazu gibt man ein Ei und rührt es schaumig. Man mischt 80 g Semmelbrösel darunter sowie eine kleine kleingeschnittene Zwiebel und zwei Esslöffel kleingeschnittene Petersilie. Man würzt mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Nachdem der Teig etwa eine halbe Stunde gequollen ist, formt man kleine Knödel und kocht diese leise etwa 10 Minuten in Fleischbrühe.

Fleischknödel

Fleischknödel: *Nim aufgewigtes Fleisch in ein Schisl schlage Euer daran ein wenig sauern Ram, eine Milch Pfefferstaub, Salz, rühr es gut ab, brenne Schmalz in die Semmlbrökl, mach es mit den Brökl an.*

200 g Hackfleisch wird mit kleingehackter Zwiebel, Knoblauch und 2 Esslöffel Petersilie, etwas Muskat und 3 Esslöffel Sauerrahm vermischt. Aus 30 g Butter und 5 Esslöffel Semmelbrösel eine lichte Einbrenne herstellen Zwei Eier werden mit vier Esslöffel Milch verquirlt und über die Semmelbrösel geschüttet. Man würzt mit Salz und Pfeffer und gibt die Masse mit dem Fleisch dazu. Gut durchmischen und eine Viertelstunde ziehen lassen. Dann

kleine Knödel formen, in kochende Fleischbrühe legen und 12 – 15 Minuten sieden. Dazu passen gut Salzkartoffeln und eine sämige Krensoße.



Fleischknödel

Kehren wir zum Lied am Anfang des Artikels zurück und widmen uns einem altbekanntem Gesellen, dem Leberknödel.

Leberknödel

Leberknödel mit Speck: *Wiege eine Kalbsleber und Speck fein zusammen, pfarze Semmelbrösel in Butter, nimm dann 1 Theil Leber, 1 Theil Speck und 1 Theil Brösel, treibe alles recht gut ab und gieb gewiegten Zwiebel, Limonieschalen, Petersil, Majoran, Salz und Pfeffer daran, Eier soviel, daß der teig recht fest wird, denn es kommt kein Mehl daran. Schlage sie dann in siedende Supp*

Eine fein geschnittene Zwiebel wird mit 2 Esslöffel Petersilie in 40 g Butter angezündet. Dazu werden 150 g Semmelbrösel untergerührt. 150 g Kalbs- oder Rindsleber werden mit 150 g geräuchertem Speck durch den Fleischwolf fein durchgedreht und zu der Semmelbröselmasse gegeben. Es kommen 1 – 2 Eier dazu, etwa 200 ml Milch, geriebene Schale einer halben Zitrone und man würzt mit Salz, Pfeffer und Majo-

ran. Alles wird gut durchgemischt. Ist der Teig zu feucht Semmelbrösel dazugeben. Man formt mit feuchten Händen Knödel, legt sie in kochende Fleischbrühe und siedet sie etwa 15 – 20 Minuten.



Leberknödel

Viele Knödelrezepte würden noch auf ihre Entdeckung warten und wären ein Nachkochen auf jeden Fall wert. Der Speckknödel, der Kaaspressknödel, der Spinatknödel, der Zwetschgen- und der Marillknödel, der schwarzplentene Knödel aus Schwarzbrot, der gebratene Mutschelmehlnödel (Grießknödel) oder auch der Christstollenknödel mit Vanillesoße und Glühweinpflaumen. Die Vielfalt ist schier unerschöpflich.

Ich hoffe, dass ich Eure Neugier geweckt habe und wünsche viel Vergnügen beim Nachkochen und Ausprobieren.

Hans Schedlbauer



 Physio-Zentrum Bogen

 Trainings-Zentrum Bogen

 Naturheil-Zentrum Bogen

DREI SÄULEN FÜR IHRE GESUNDHEIT ...



Naturheil-Zentrum Bogen



Osteopathie
Neuraltherapie
Naturheilkunde

www.NZ-Bogen.de



Physio-Zentrum Bogen



Physiotherapie
Krankengymnastik
Manuelle Therapie

www.PZ-Bogen.de



Trainings-Zentrum Bogen



EMS-Training
Rückentraining
Gesundheitstraining

www.TZ-Bogen.de

Weitere Informationen sowie Terminvereinbarung unter **09422 / 80 93 11**.

Gemeinsame Adresse: **Mussinanstraße 5 in Bogen**