

HANS BAUER | SANDRA LEITNER

2. AUFLAGE
noch mehr
Rezepte

HERZHAFT & SÜSS

KNÖDEL LUST

So schmeckt Glückseligkeit



SüdOst Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-95587-801-6



Für uns, die Battenberg Gietl Verlag GmbH mit all ihren Imprint-Verlagen, ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Daher achten wir bei allen unseren Produkten auf den Einsatz umwelt schonender Ressourcen und Materialien.

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für die verantwortungsvolle und ökologische Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Unsere Partnerdruckerei kann zudem für den gesamten Herstellungsprozess nachfolgende Zertifikate vorweisen:

- Zertifizierung für FOGRA PSO
- Zertifizierungssystem FSC®
- Leitlinien zur klimaneutralen Produktion (Carbon Footprint)
- Zertifizierung EcoVadis (die Methodik besteht aus 21 Kriterien in den Bereichen Umwelt, Einhaltung menschlicher Rechte und Ethik)
- Zertifikat zum Energieverbrauch aus 100% erneuerbaren Quellen
- Teilnahme am Projekt „Grünes Unternehmen“ zum Schutz von Naturressourcen und der menschlichen Gesundheit

2. Auflage 2022

ISBN 978-3-95587-801-6

Alle Rechte vorbehalten!

© 2022 SüdOst Verlag in der

Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstein

www.battenberg-gietl.de

Rezepte und Texte: Hans Bauer und Sandra Leitner

Cover- und Buchgestaltung: Hans Bauer

Illustrationen: Hans Bauer

Fotografie: Hans Bauer



HANS BAUER | SANDRA LEITNER

HERZHAFT & SÜSS



KNÖDEL LUST

So schmeckt Glückseligkeit



SüdOst Verlag



Diese Knödel sind Seelenschmeichler,
Herzerwärmer, Gaumenfreude
und Glücklichermacher.
Rund und köstlich –
Soulfood, wie es sein soll,
für Menschen gemacht,
die gerne genießen – guten Appetit.

Sandra Leitner & Hans Bauer



HERZHAFT & SÜSS

KNÖDEL

WEGWEISER

Die Klassiker

Bayerische Reiberknödel	25
Spinatknödel	30
Knödel-Carpaccio	35
Tiroler Speckknödel	41
Fränkische Mehlklöße	45
Rote-Bete-Knödel	49
Bratkartoffelknödel	53
Tiroler Kaspressknödel	57
Böhmische Knödel	61
Walnussknödel	62
Kräuterknödel	62
Steinpilzknödel	62
Selchfleischknödel	65
Hackfleischknödel	69
Priesterwürger	73
Käseknödel	77

Seidene Kartoffelknödel	89
Knödelgröstl	89/113
Semmelknödel	93
Brezen-Serviettenknödel	97
Brezenknödel	97
Königsberger Klopse	101
Kartoffelknödel halb & halb	113
Bayerische Leberknödel	117
Germknödel	123
Feine Grießknödel	127
Gebackene Eisknödel	131
Mohnknödel	135
Milchreis-Kokos-Knödel	143
Süße Quarkknödel	147
Kartäuserknödel	151
Zwetschgen-Serviettenknödel	155
Marillknödel	165
Christstollenknödel	169





Die Innovativen

Petersilienknödel	18	Double-Semmelknödelburger	98
Kalter Schafskäseknödel	20	Kartoffel-Mandel-Knödel	102
Geröstete Haselnussknödel	22	Orangenknödel	106
Basilikum-Ricotta-Knödel	26	Garnelenknödel	110
Bärlauch-Käse-Knödel	28	Kürbisknödel	114
Curry-Karotten-Knödel	32	Kokosknödel	120
Gebackene Linsenknödel	36	Nougat-Pistazien-Knödel	124
Getrübte Sellerieknödel	38	Eierlikör-Minze-Knödel	128
Mangoldknödel	42	Pistazien-Zitronen-Knödel	132
Brennnesselknödel	44	Cheesecake-Knödel	136
Mozzarella-Prosciutto-Knödel	46	Erdbeer-Minze-Knödel	138
Lachs-Zander-Knödel	50	Holunderblütenknödel	140
Ziegenfrischkäse-Knödel	54	Gefüllte Schokoknödel	144
Pfifferlingknödel	58	Apfelstrudelknödel	148
Pastinaken-Sesam-Knödel	66	Himbeer-Mascarponeknödel	152
Schinkenknödel	70	Zwetschgenknödel	156
Asiatische Chickenknödel	74	Mascarponeklößchen	160
Asia-Germknödel	78	Vanilleknödel	162
Sesam-Brezenknödelsticks	82	Maronenknödel	166
Parmesan-Rosmarin-Knödel	86	Mandel-Brioche-Knödel	170
Tomatenknödel	90	Haselnussknödel	172
Lauchknödel	94	Birnenknödel	176
		Kaffeeknödel	178
		Lebkuchenknödel	182

GEWUSST WIE:

KNÖDEL BASICS

Darauf kommt's an

Das richtige Knödelbrot

Knödelbrot kann man beim Bäcker oder im Supermarkt kaufen. Natürlich lässt sich Knödelbrot auch selbst herstellen. Es ist ganz einfach. Man lässt Semmeln, Baguette, Graubrot oder andere Brotsorten ein bis zwei Tage unverpackt an der Luft trocknen und schon hat man Knödelbrot. Will man es nicht sofort verwenden, schneidet man das angetrocknete Brot in kleine Würfel und gefriert es bis zur weiteren Verwendung ein. Knödel sind in ihrer ursprünglichsten Form eine Art der Reste-Verwertung. Für süße Knödel eignen sich neben dem klassischen Knödelbrot auch noch Milchbrötchen, Brioche, Hefezöpfe, Biskuit und andere süße Backwaren.

Schöne Knödel

Knödel formt man mit den Händen zu möglichst gleichmäßigen und glatten Kugeln, das nennt man „abdrehen“. Damit Knödel eine schönere, glattere Oberfläche bekommen, arbeitet man bei Teigen, die Semmeln, Grieß, Leber oder Semmelbrösel enthalten, mit leicht angefeuchteten Händen. Bei Knödeln, die Stärke enthalten, wie zum Beispiel bei Mehl-, Kartoffel- und Brandteigen, helfen leicht bemehlte Hände. Das Mehl verhindert, dass der Teig an den Händen klebt. Die Oberfläche der Knödel werden mit der Methode glatter und halten beim Garen besser zusammen.

So bekommen die Knödel die richtige Konsistenz – gehen Sie einfach auf Nummer sicher

Der Knödelteig darf nicht zu weich sein, sonst zerfällt er beim Garen. Er sollte aber auch nicht zu fest werden, sonst ist es kein guter Knödel. Es kommt auf die richtige Konsistenz des Teiges an. Wie kann man die richtige Konsistenz erreichen? Ganz einfach – durch

Ausprobieren! Falls Sie sich anfangs unsicher sind, machen Sie von Ihrem Teig einen Probeknödel und garen Sie ihn im Knödelwasser. Dazu reichlich Salz- oder Zuckerwasser einmal aufkochen lassen und sofort die Temperatur reduzieren. Das Knödelwasser darf NIE sprudeln, wenn Sie die Knödel ins Wasser geben. Knödel werden grundsätzlich unterhalb des Siedepunktes gegart. Je nach Größe braucht ein Knödel ca. 15 bis 20 Minuten, bis er fertig gegart ist. Sie erkennen es daran, dass Ihr Knödel an die Wasseroberfläche steigt und sich zu drehen beginnt. Dann ist er fertig und Sie können ihn aus dem Wasser nehmen.

Der Knödel ist beim Garen im Wasser zerfallen – was tun?

Ihr Teig hatte zu wenig Bindung. Sie können unter Ihren Knödelteig zusätzlich Semmelbrösel mischen, das hilft fast immer. Mehl, Grieß oder Speisestärke könnten Sie auch verwenden, um eine bessere Bindung zu erreichen.

Der Knödel ist zu fest geworden – er sollte lockerer sein!

Ihr Teig hat zu viel Bindung und ist zu streng. Sie können den Teig wieder lockerer machen mit Milch, Sahne, Quark, Sauerrahm, flüssiger Butter oder mit einem Ei. Am besten nehmen Sie eine Zutat, die schon im Teig vorhanden ist.

Die Konsistenz passt, aber der Knödel schmeckt nicht mehr so gut.

Den Probeknödel sollte man nicht nur auf seine Konsistenz prüfen – man muss ihn auch probieren. Durch das Garen im Wasser kann der Knödel auslaugen, sofern das Knödelwasser nicht richtig gewürzt ist. Am besten, Sie schmecken Ihr Knödelwasser und Ihre Knödel nochmals ab und garen einen zweiten Probeknödel.

Gefüllte Knödel lösen sich beim Garen auf.

Sobald man einen Knödel mit einer weichen Masse füllt und die Füllung etwa die Hälfte der gesamten Knödelmasse ausmacht, sollte man den Knödelteig etwas strenger machen – er muss ja den Knödel in Form halten! Das ist schon die halbe Miete, um das Auseinanderfallen eines Knödels zu verhindern.

Ein weiteres Problem kann darin liegen, dass der Knödel nicht richtig verschlossen war. Es dürfen keine kleinen Öffnungen und vor allem keine Füllung zu sehen sein, auch nicht an der Nahtstelle, wo Sie die Knödel verschlossen haben. Hier kann und wird Wasser eindringen. Das kann dazu führen, dass sich der Knödel im Wasser auflöst. Sobald der Knödel gut verschlossen ist und die Konsistenz passt, bleibt der Knödel in Form und löst sich nicht auf. Problem gelöst.

Knödelteige brauchen Ruhezeit

Knödelteige, die mit Grieß, Knödelbrot oder Semmelbröseln hergestellt worden sind, brauchen eine Ruhezeit, damit sie quellen können. Stellen Sie Ihre Teige für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Sie können sie auch über Nacht (abgedeckt) im Kühlschrank lassen. Je länger der Teig im Kühlschrank bleibt, umso fester wird er. Geben Sie Ihrem Teig diese Zeit und prüfen Sie dann die Konsistenz. Falls Ihnen der Teig zu weich erscheint, ist jetzt der richtige Zeitpunkt, um zum Beispiel mit Semmelbröseln die Konsistenz zu erhöhen. Wenn Sie die Semmelbrösel gleich anfangs unter den Teig geben, kann es Ihnen passieren, dass der Teig nach der Ruhezeit zu fest ist.

Petersilienknödel in einem Meerrettichsüppchen



Petersilienwurzeln und Blattpetersilie bilden das aromatische Herz dieser Knödel. Meerrettich in Form einer kleinen Suppe ist dazu ein wunderbarer Begleiter. Wer es etwas aufwendiger mag, gibt in Butter gebratene, dünne Brotscheiben mit Meerrettichsahne, gebeizten Lachs und Apfelstückchen dazu. Etwas Petersilienöl rundet das Gericht ab. Eine wunderbare Vorspeise – das ist Knödel lust pur!

Sie brauchen dazu:

Petersilienknödel:

350 g Petersilienwurzeln
15 g Zucker
10 g Salz
150 ml Wasser
130 g Blattpetersilie
60 g Ricotta
40 g Parmesan, gerieben
1 Ei
1 Spritzer Zitronensaft
100–120 g Semmelbrösel

Meerrettichsuppe:

30 g Butter
1 EL Mehl
400 ml Milch
250 ml Rindsuppe
1 ½ EL Zitronensaft
Salz nach Geschmack
2 ½ EL Sahnemeerrettich
Salz, Pfeffer, Zucker

Petersilienöl:

50 g Petersilie
200 ml Traubenkernöl
Salz

Beilage:

Brotstreifen, in Butter gebraten
Sahnemeerrettich
gebeizter Lachs
Apfelscheiben, etwas Dill

Petersilienknödel: Geschälte Petersilienwurzeln in Würfel schneiden. In einen Topf füllen, mit Salz und Zucker vermischen. Circa 10 Minuten ziehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet. Wasser dazugeben, einen Deckel auf den Topf setzen und einmal kurz aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 5–10 Minuten köcheln, bis die Petersilienwurzeln gar sind. Die Petersilienwurzeln, Blattpetersilie inkl. Stängel in einem Mixer fein pürieren und abkühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen. Von der Masse Teig abstechen und Knödel daraus formen. In Salzwasser gar ziehen lassen.

Suppe: Die Butter in einem Topf aufschäumen, Mehl hineingeben und für ein paar Minuten unter ständigem Rühren leicht rösten. Mit Milch und Rindsuppe aufgießen und mindestens 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. So verflüchtigt sich der Mehlgeschmack. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Ganz zum Schluss den Sahnemeerrettich unterrühren.

Petersilienöl: Die Petersilie mit etwas Salz und Öl in einen Mixer geben, fein pürieren, kurz auf ca. 85 Grad erhitzen und durch ein Sieb streichen. Petersilienöl abseihen und zur Suppe geben.

Anrichten:

Suppe aufschäumen und in einen Teller füllen. Knödel hineinlegen und mit Petersilienöl umträufeln. Die in Butter gebratenen Brotstreifen mit den restlichen Zutaten anrichten.

Kalter Schafskäseknödel in einem geeisten Gurken- Melonensüppchen



Grundsätzlich werden Knödel gekocht, gedämpft, frittiert oder gebacken. Diese Schafskäseknödel bleiben wie sie sind – roh. Kann man „rohe“ Knödel essen und schmecken die auch? Ja, sie sind sogar richtig lecker! Die Bindung erhalten die Schafskäseknödel durch die Feuchtigkeit der kleingeschnittenen Tomaten, der Paprika, des Olivenöls und natürlich durch den Schafskäse. So entsteht ein fluffiger, feinwürziger Knödel, der geschmacklich in wunderbarem Kontrast zur kalten Gurkensuppe steht. Dieses Süppchen wird mit Honigmelone verfeinert, die für eine gewisse Süße sorgt und als Gegenspieler des Schafskäses dient. Sushi-Ingwer (Gari), Dill und Koriander runden das Süppchen ab. Es passt ganz wunderbar zu einem heißen Sommertag und kühlt von innen.

Sie brauchen dazu:

Schafskäseknödel:

200 g Schafskäse
100 g Semmeln vom Vortag
oder von vor zwei Tagen
120 g feine Tomatenwürfel
60 g rote Paprikawürfel
60 g grüne Paprikawürfel
60 g gelbe Paprikawürfel
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
Piment d'Espelette
(Zutaten für ca. 7 Knödel)

Gurken-Melonensuppe:

400 g Gartengurken
250 g Joghurt
1 EL Essig
250–300 g Honigmelone (je nach Süße)
40 g Sushi-Ingwer aus dem Glas (Gari)
20 g Korinader inkl. Stängel
20 g Dill inkl. Stängel
Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Chili

Zusätzlich:

Leindotteröl oder Olivenöl, Joghurt

Schafskäseknödel: Schafskäse und Semmeln klein schneiden und zusammen in eine Schüssel füllen. Restliche Zutaten ebenfalls dazugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette würzig abschmecken. Die Knödelmasse gut durchkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Etwas Teig abstechen und zu Knödeln formen. Die Knödel werden nicht gekocht und kommen gekühlt in die kalte Suppe.

Gurken-Melonensuppe: Alles zusammen in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili würzig abschmecken. Die Suppe kalt stellen.

Anrichten:

Etwas Suppe in einen Teller füllen und Knödel in die Mitte setzen. Mit Joghurt und Leindotteröl garnieren. Leindotteröl gehört zu unseren Lieblingsölen und hat einen wunderbaren Geschmack. Das Öl passt zum Beispiel auch hervorragend zu Salaten und kann anstelle von Olivenöl verwendet werden.

Spinatknödel mit Kräutern, geschmolzenen Semmelbröseln und Parmesan



Wir haben viele Spinatknödel-Rezepte probiert und wieder verworfen. Die Kombination aus Spinat und den Kräutern Petersilie, Salbei, Oregano und Basilikum in Verbindung mit Ricotta mundete uns von allen Varianten bisher am Besten. Spinat für sich schmeckt immer ein wenig stumpf. Er braucht geschmackliche Unterstützung, damit er richtig zur Geltung kommt. Das leisten die Kräuter und der Limettenabrieb auf ganz wunderbare Weise. Ricotta fungiert als Geschmacksträger, der Parmesan im Teig und die abgeschmolzenen Semmelbrösel geben den Knödeln den letzten Kick. Das ist Knödel lust pur – einfach nur genießen!

Sie brauchen dazu:

Spinatknödel:

30 g Butter
40 g Zwiebeln
1 große Knoblauchzehe,
fein gehackt
300 g frischer Spinat
50 g Petersilie
10 g Salbei
10 g Oregano
10 g Basilikum
150 g Ricotta
1 Ei
80 g Parmesan
100 g Knödelbrot
1 EL Stärke
1 Limette, Abrieb
Salz
Pfeffer
Muskat
(Zutaten für ca. 7 Knödel)

Bröselschmelze:

150 g Semmelbrösel
150 g Butter
etwas Salz
Parmesanspäne

Spinatknödel: Butter in einer Pfanne aufschäumen. Klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch hinein-geben und farblos anschwitzen. Spinat sowie die fein gehackten Kräuter unterheben und mitschmoren lassen. Die Masse auf einem Schneidebrett fein schneiden, in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Mit Ricotta, Ei, Parmesan, klein geschnittenem Knödelbrot, Stärke und dem Abrieb der Limette gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Von der Masse Teig abstechen und zu Knödeln formen. In gesalzenem Knödelwasser gar ziehen lassen.

Bröselschmelze: Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, Semmelbrösel und eine Prise Salz dazugeben. Brösel in der Butter goldgelb rösten. Die Knödel auf einen Teller legen, Bröselbutter darüber streuen und mit Parmesanspänen anrichten.

Alternativ können die Spinatknödel auch mit Käse gefüllt werden. Dazu einfach die Knödel mit einem Stück Käse, wie zum Beispiel Bergkäse, Ziegenkäse, Taleggio, Romandur oder einem würzigen Camembert, füllen.

REGISTER

A

Äpfel karamellisieren 151
 Äpfel-Sellerie Salat 85
 Apfelsorbet 150
 Apfelstrudelknödel 149
 Apfelweinschaumsoße 151
 Aprikosenfüllung 143
 Aprikosensoße 87
 Asia-Germknödel 80
 Auberginencreme 87

B

Balsamicozwiebeln 68
 Banane, gebraten 126
 Bärlauch-Käseknödel 29
 Basilikum-
 Ricotta-Knödel 27
 Basilikumpesto 88
 Basilikumsoße, süß 180
 Bayerische
 Reiberknödel 25
 Belugalinsen 108
 Birnenknödel 177
 Blaukrautsalat 79
 Blaukrautsalat 99
 Blumenkohlrischen 108
 Böhmische Knödel 61
 Bratkartoffelknödel 53
 Brennesselknödel 44
 Brezen-
 Serviettenknödel 97
 Brezenknödel 97
 Bröselchmelze 31
 Burgersoße 100
 Butterstreusel, salzig 142

C

Calvadosrahm 126
 Cheesecake-Knödel 137
 Chickennödel,
 asiatisch 75
 Chili-Vanillebutter 109
 Christstollenknödel 169
 Cranberrysoße 174
 Curry-Karottenknödel 33
 Currysoße 52/84

D

Dampf/Knödelgaren 11
 Double-
 Semmelknödelburger 99

E

Egerlinge 72
 Eierlikör-Minze-Knödel 139
 Eierlikörfüllung 129
 Eingelegte Früchte 168/177
 Eisknödel 131
 Erbsen-Apfelpüree 51
 Erdbeer-Minze-Knödel 1139
 Erdbeersoße 142
 Erdnussbrösel 137
 Erdnusscrumble 183
 Estragon-
 Limettenbutter 29
 Estragoneis 146

F

Fenchel-Orangensalat 37
 Fenchelsalat 51
 Frittierte Knödel 11
 Fruchtsalat 130

G

Garnelen 33
 Garnelenknödel 111
 Garnelensoße 34
 Germknödel 127
 Grießknödel 105
 Grundprodukte 12
 Gurken-Melonensuppe 21

H

Hackfleisch-Patties 100
 Hackfleischknödel 69
 Haselnuss-Brösel 135
 Haselnuss-Gremolata 68
 Haselnüsse, geröstet 44
 Haselnussknödel,
 geröstet 23
 Birnenknödel, süß 173
 Haselnusskrokant 173
 Haselnusspanade 23
 Haselnussstangen 181
 Heidelbeerconsomme 137
 Heidelbeercreme 174
 Heidelbeerragout 122
 Himbeer-
 Mascarponeknödel 153
 Himbeerfüllung 153
 Himbeermark 147
 Himbeersoße 130/131
 Holunderbeeren-
 parfait 159
 Holunderblüten-
 Knödel 141
 Holunderblüten-
 füllung 141

J

Jakobsmuscheln 107
 Johurthsoße 133

K

Kaffeeknödel 179
 Kaffeezabaione 177
 Kapernsoße 101
 Karamellierte Früchte 174
 Karamellsoße 154
 Karotten-Ingwerpüree 68
 Karotten, glasiert 40
 Kartäuserknödel 151
 Kartoffel-
 Mandelknödel 103
 Kartoffelknödel,
 halb & halb 113
 Kartoffelknödel,
 seidene 89
 Kartoffelstroh 51
 Käseknödel 77
 Käsesalat 96
 Käsesoße 73
 Kaspressknödel 57

Kirschcreme 146
 Knödel garen 11
 Knödel-Carpaccio 35
 Knödel-Konsistenz 8
 Knödelbrösel 55/127
 Knödelbrot 8
 Knödelfüllungen 10
 Knödelgröstl 89/113
 Knödelwasser 10
 Kohlrabi-Kokossuppe 24
 Kokosknödel 121
 Königsberger Klopse 101
 Korianderöl 85
 Kräuterknödel 63
 Kräutersoße 92
 Kreuzkümmelsoße 37
 Kürbis-
 Mandarinenragout 171
 Kürbisknödel 114

L

Lachs-Zander-Knödel 52
 Lauchgemüse 59
 Lauchknödel 95
 Lauchöl 24
 Lauchpüree 116
 Lauchstroh 116
 Lavendeleis 164
 Leberknödelsuppe 117
 Lebkuchenknödel 183
 Linsknödel,
 gebacken 37

M

Maishähnchenbrust,
 gefüllt 104
 Mandarinen,
 eingelegt 183
 Mandarinenragout 169
 Mandel-Briocheknödel 171
 Mandelbrösel 134/146/154
 Mangocreme 130
 Mangoldknödel 43
 Mangoldsoße 56
 Mangopüree 85
 Marillenknödel 165
 Maronenknödel 167
 Mascarpone-Klößchen 160
 Mascarpone-Knödelteig 153
 Mascarponecreme 159
 Meerrettichsuppe 19
 Mehklöße 45
 Milchreis-Kokosknödel 143
 Minzcreme 168
 Minzsoße 142
 Miso-Mangomayonnaise 112
 Mohnknödel 135
 Mohnzucker 154
 Mozzarella-
 Prosciutto-Knödel 47

N

Nougat-Pistazienknödel 125
 Nougatsoße 134
 Nuss-Zimt-Brösel 168

O

Obstsalat 127
 Orangenfond 135
 Orangen-Marsalasoße 105
 Orangenknödel 106

P

Papaya-Mango-Soße 111
 Paprika-Papaya-Salat 112
 Paprika-Rettichsalat 76
 Paprikasoße 116
 Parmesan-
 Rosmarinknödel 88
 Parmesancreme 43
 Pastinaken-
 Sesamknödel 66
 Persilienknödel 19
 Petersilienöl 19
 Pfifferlinge, gebraten 93
 Pfifferlingknödel 59
 Pfirsiche, eingelegt 164
 Pfirsichpüree 163
 Physalis, eingelegt 180
 Pistazien-
 Zitronenknödel 132
 Pistazienbrösel 125
 Portweinkirschen 146
 Pumpernickelbrösel 147

Q

Quarkcreme 146
 Quarkknödel, süß 125

R

Radicchio, karamellisiert 48
 Rahmlauch 71
 Rettich 76
 Rhabarber-Melonensalat 134
 Rhabarbersud 139
 Rindsuppe 41
 Romanasalat 34
 Rosenkohlblätter, gebraten 104
 Rosenkohlpuée 104
 Rosmarinmarzipan 158
 Rote Bete 40
 Rote-Bete-Knödel 49
 Rote-Bete-Soße 72
 Rotwein-Balsamico- Scha-
 lotten 91
 Rotweinpreiselbeeren 168
 Rucolasalat 115
 Ruhezeit, Knödel 9
 Rumbrodel 169
 Rumtopf-Kokoseis 180

S

Salbeiblätter, gebacken 95
 Salbeipesto, süß 174
 Sauerkrautsalat 65
 Schafskäseknödel 21
 Schinkenknödel 71
 Schokoknödel, gefüllt 145
 Schokosoße 126/168/175
 Schweinebauch 80
 Seidene Kartoffelknödel 89

Selchfleischknödel 65
 Sellerieknödel, getrüffelt 39
 Semmelknödel 93
 Serviettenknödel 12/14
 Sesam-
 brezenknodelsticks 84
 Sojasoße 34
 Soßenfond 80
 Spargel 56
 Spargel-Karottenpüree 56
 Speckknödel 41
 Spinatknödel 31
 Steinpilze 88
 Pastinaken-
 Steinpilzknödel 63
 Strangolapreti 73
 Süßkartoffel-Pommes 100
 Süßkartoffelpüree 112

T

Tagliatelle 69
 Thaimangopüree 122
 Thaipesto 81
 Thymian-Minz-Pesto 154
 Tomatenknödel 92
 Tomatensoße, gelb 60
 Tomatensoße, weiß 27
 Tomatensugo 68
 Tricks, Knödelfüllung 12
 Trüffelschaum 60

V

Vanille-Eierlikörsoße 155
 Vanille-Zimt-Schaum 183
 Vanilleknödel 162
 Vanillesoße 150
 Vanillezabaione 181

W

Walnuss-Mandel-
 Krokant 158
 Walnussknödel 64
 Walnussstreusel 150
 Wasabi-Avocadocreme 83
 Weintrauben 47
 Weiße
 Schokoladencreme 154
 Weißwürste 35
 Wildlachs, gebeizt 83

Z

Zabaione 164
 Ziegenfrischkäseknödel 55
 Ziegenfrischkäsetaler,
 frittiert 91
 Zimtbrösel 161
 Zimtbrösel 179
 Zimteis 150
 Zimtwaffeln 175
 Zwetschgenknödel 157
 Zwetschgenragout 158
 Zwetschgenservietten-
 knödel 155
 Zwetschgensoße 96
 Zwetschgensuppe 161
 Zwiebeln, frittiert 100



2. AUFLAGE
noch mehr
Rezepte

Knödel spielen bei Gerichten oft nur eine Nebenrolle.

Sie können auch „kulinarische Hauptdarsteller“ sein!

Neue Rezeptideen machen sie jetzt dazu. In diesem Kochbuch finden Sie Gerichte, die alle um diese echten Hauptdarsteller herum komponiert sind. Sie stehen im Zentrum und brillieren in einer ganz eigenen, neuen Form.

Italianische, österreichische, asiatische, orientalische und viele regionale Einflüsse findet man in diesen Knödelgerichten.

Zusammen mit den fein abgestimmten „Nebendarstellern“ entstehen daraus **neue und außergewöhnlich leckere Gerichte. Das ist Knödelglück „next level“** und macht Lust auf mehr. Einfach ausprobieren und Sie werden schnell merken – es ist der Weg zu neuer Knödelliebe, die bleibt.

Auf zu neuen kulinarischen Ufern! **80 mal Knödellust ... neue Rezepte und viele Knödelklassiker** überzeugen nicht nur Knödelliebhaber.

... neue Rezepte mit Lieblingsknödel-Potenzial

... und viele Knödel-Klassiker, die jeder schätzt

