

Klöße – Knödel – Klopse

Klöße – Knödel – Klopse.....		1
Allgäuer Kartoffelklöße	1 Ei.....	4
Äpfel-Kartoffel-Klöße.....		5
Behrlauchknödel	3 Ei.....	6
Böhmische Hefeknödel	1 Ei.....	7
Böhmische Knödel	2 Ei.....	7
Böhmische Knödel	2 Ei.....	8
Böhmische Marillenknödeln	1 Ei.....	9
Böhmische Semmelknödel	2 Ei.....	10
Böhmische Semmelknödel mit Hefeteig	1 Ei.....	10
Böhmischer Knödel	2 Ei.....	11
Brennnesselklöße mit Quark	4 Ei.....	12
Brezelknödel	3 Ei.....	13
Brezelknödel Klöße	2 Ei.....	13
Buchweizen-Klöße (Vollwert).....		14
Veränderung	1-2 Eier.....	14
Veränderung 2	1-2 Eier nach Bedarf.....	15
Buchweizenklöße auf Gemüse	2 Ei.....	15
Bunter Serviettenknödel	3 Ei.....	16
Buttermilchsuppe mit Grießklößchen	4 Ei.....	16
Erdbeerknödel	2 Eigelb.....	17
Fastensknödel (Semmelknödel)	3 Ei.....	17
Feine Butterklöße	2 Ei.....	18
Fischklöße.....		18
Fleischklopse mit Meerrettichsoße	2 Ei.....	19
Fleischknödel	3 Ei.....	19
Fleischknödel Zillertaler	3 Ei.....	20
Fleischknödeln	1 Ei.....	21
Gebackene Apfelknödel	2 Ei.....	21
Gebackene Grammelknödel	1 Ei.....	22
Gebackene Hefeklöße mit Hackfleischfüllung	1 Eigelb.....	22
Gefüllte Kartoffelklöße	2 Ei.....	23
Gefüllte Klöße.....		24
Gefüllte Semmelknödel mit Parmesan.....		25
Gekochte Kartoffel. Klöße.....		25
Gemüse Eintopf mit Mohn-Käseklösschen	3 Ei.....	26
Germknödel Hefe	1 Eigelb.....	27
Germknödel mit Powidl	1 Ei + 1 Eigelb.....	28
Grammelknödel II	2 Ei.....	28
Graubrot-Knödel	3 Eigelb + 2 Eiweiß.....	29
Grieß - Zwetschken – Knödel	1 Ei.....	30
Grießklösse mit ApfelweinsöÙe	2 Ei.....	30
Grießknödel	4 Ei.....	31
Grüne Klöße.....		32

Grünkern-Knödel	2 Ei	34
Hackklöße in italienischer Sauce		35
Halbseidene Klöße aus Thüringen.....		36
Halbseidene Knödel.....		36
Hefe Klöße	1- 2 Ei	37
Hefeklöße	1 Eigelb	37
Hefeklöße mit Schokofüllung	2 Eigelb.....	38
Hefeklöße, süß		39
Heidenknödel	2 Ei	40
Hirseklöße mit Tomatensauce	2 Ei	40
Honigkuchenknödel	1 Ei + 3 Eigelb	42
Jägerknödel	3 Ei	43
Kadeuser Klöße in Zimtzucker mit Kompott.....		43
Kaiserklöße	3 Ei	44
Karpfenknödel mit Kräuterrahm	1 Eigelb	44
Kartäuser Klöße	2 Ei	45
Kartoffel Thymianknödel	1 Ei + 4 Eigelb	46
Kartoffelklöße 3 (aus rohen Kartoffeln)		46
Kartoffelklöße halb+ halb.....		47
Kartoffelklöße aus Salem.		47
Kartoffelklöße halb und halb mit Mehl	2 Ei.....	48
Kartoffelklöße mit Duckefett	2 Ei.....	48
Kartoffelklöße mit Pinienkernen	2 Ei	49
Kartoffelklöße mit Schinkenfüllung	3 Ei	50
Kartoffelklöße Schaumburger Art	2 Ei.....	51
Kartoffelklöße.....		52
Kartoffelknödel	3 Eigelb.....	52
Kartoffelknödel		53
Kartoffelnocken	1 Ei	54
Kartoffel-Speck-Klöße	3 Ei	54
Käseklößchen mit Spinat.....		55
Käseklöße mit Hackfleischsoße		55
Käseknödel	3 Ei	56
Kasknödel Pinzgauer	2 Ei	57
Kasperessknödel – Suppe	3 Ei.....	57
Kasperessknödeln	2 Ei	58
Klöße---gekocht.....		59
Knödelspieße.....		59
Königsberger Art Fischragout		60
Königsberger Klopse	1 Ei	60
Königsberger Klopse + Leipziger Allerlei	1 Ei	61
Königsberger Klopse, Kaliningrader	1 Ei.....	62
Königsberger Klopse, meine	2 Ei	63
Königsberger, in heller Biersauce	65 g Ei + 1 Ei.....	64
Krautknödel		65
Lachsklösschen.....		65
Knödel		66
Leberklöße.....		66

Leberknödel auf Sauerkraut	1 Ei.....	66
Leberknödelsuppe	2 Ei	67
Leberknödelsuppe hausgemacht	1 Ei + 1 Eigelb.....	68
Maisbreiklöße (Ghana)- Banku,.....		68
Mangokaltschale mit Quarkklößen	2 Eigelb	69
Möhren Quark Klößchen	1 Ei	70
Marillenknödel mit Topfenteig.....		71
Quark Topfengrießknödel	3 Ei	72
Quarkklößchen mit Erdbeersoße	1 Eiweiß.....	72
Quarkklöße	2 Ei	73
Quarkknödel mit Erdbeeren	2 Ei	73
Süße Quarkklöße	2 Ei	74
Topfen – Knödel	1 Ei	74
Topfenknödel	4 Ei	75
Topfenknödel mit Zwetschken Brombeere Röster	2 Ei.....	75
Marillenknödel	2 Ei.....	76
Marillenknödel	1 Ei.....	77
Marillenknödel mit Topfenteig.....		78
Markklößchen	1 Ei.....	78
Markklößchen	1- 2 Ei.....	79
Mecklenburger Klöße mit Birnen	2 Ei.....	79
Mehklöße I	1 Ei	80
Mehklöße	2 Ei	80
Milchsuppe (sauer)	2 Ei	81
Mohnknödel	4 Ei	81
Mozartknödel	1Ei	82
Nougatknödel	1 Ei.....	83
Österreichische Birnenknödel	1 Ei.....	84
Parmesanklößchen	2 Ei	84
Pflaumenknödel		85
Pflaumensuppe mit Grießklößchen	1 Ei.....	85
Pumpenknödel	3 Ei.....	86
Rohrnudeln	1 Ei.....	86
Rotkohlknödel	2 Ei	87
Salzburger Nockerl	6 Ei	88
Schinkenklöße	1 Ei.....	89
Schneebälle	3 Eigelb	89
Schokoknödel mit Bananen in Orangensauce.....		89
Schwammklöße – Suppeneinlage	2 Ei	90
Schwemmklöße	2 Ei	91
Seidenklöße		91
Semmelknödel	3 Ei +	92
Semmelknödel	4 Ei	92
Semmelknödel	1 Ei	93
Semmelknödel á la.....	3 Ei + 1 Eigelb	93
Semmelknödel Alt Wiener	1 Ei	94
Semmelknödel auf Rucola mit Radieschen-Vinaigrette		95
Semmelknödel Böhmisches mit Hefeteig	1 Ei	95

Semmelknödel in Pfifferlingsrahm	5 Ei	96
Semmelknödel mit Waldpilzragout	5 Ei	97
Semmelknödel/Serviettenknödel	4 Ei	97
Semmelknödel	4 Ei	98
Semmelknödeln mit Pilz - Pils - Ragout	2 Ei	99
Serviettenknödel	3 Ei	99
Spargelgemüse mit Mettbällchen	2 Ei	100
Speckknödel für schnelle	1 Ei	101
Speckknödel mit Rahmsauerkraut, steirisch	2 Ei	102
Speckknödel Tiroler	2 Ei	102
Speckknödel.....		103
Speckknödelchen Pilzrahmsuppe.....		103
Spinatknödel	3 Ei	104
Steckrübengemüse mit Mehlklößen	4 Ei	105
Thüringer grüne Klöße,		105
Thüringer Jägerklöße.....		106
Thüringer Klöße	1 Ei	107
Thüringer Klöße.....		107
Thüringer Klöße.....		108
Thüringer Schneeballen	2 Ei	109
Thüringer Wickelklöße	4 Ei	109
Überbackene Hackfleischklößchen	1 Ei	110
Vegetarische Klopse	2 Ei	110
Vogtländer Kartoffelklöße.....		111
Waldviertler Grammelknödel mit Sauerkraut	3 Ei	112
Waldviertler Knödel - die echten.....		113
Waldviertler Knödel - die einfache Zubereitung.....		113
Waldviertler Mohnknödel	6 Eigelb	113
Waldviertler Mohnknödel	6 Eigelb	114
Waldviertler Mohnzelten	2 Ei	115
Waldviertler Zwetschgenknödel	3 Eigelb	115
Weizenknödel mit Quark	2 Ei	116
Wickelklöße	1 Ei	116
Wickelklöße von 1937.....		117
Wildklopse mit Kapernsauce	1 Ei + 1 Eigelb	117
Wurstknödel mit Sauerkraut	1 Ei	118
Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig	1 Ei	119
Zwetschkenknödel	1 Ei	119
PS.....		120

Allgäuer Kartoffelklöße

1 Ei

Zutaten für Portionen

1 kg Kartoffeln, mehlig, am Vortag gekocht

1 Ei(er)

120 g Mehl
200 g Käse (Emmentaler), fein gerieben
Salz und Pfeffer, Muskat
Für die Sauce:
120 g Zwiebel(n), gewürfelt
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
2 Tomate(n)
10 g Butter
4 EL Wein, weiß
250 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
200 g Schmelzkäse
100 g Käse (Butterkäse), gerieben
100 g Speck, durchwachsen

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, reiben oder durch die Presse drücken, dann mit Ei, Mehl und geriebenem Emmentaler zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit feuchten Händen einen Probekloß formen und in kochendes Salzwasser geben.

Sollte der Teig zu nass sein und der Probekloß auseinanderfallen, etwas Mehl einkneten.

Restliche Klöße formen und ins Wasser geben. Vom Herd nehmen und im geschlossenen Topf ca. 20 Min. ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten.

Zwiebeln fein würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. 10 Min. offen köcheln lassen, dann den Schmelzkäse in Flöckchen und den geriebenen Butterkäse zugeben und unter Rühren schmelzen. Einmal aufkochen und mit dem Mixstab pürieren. Sauce durch ein Sieb streichen, Frühlingszwiebeln und Tomaten zugeben und einmal aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Klöße auf Tellern anrichten, mit der Sauce begießen und mit Speckwürfeln bestreut servieren.

Dazu passt Feldsalat.

10.3.03 Hobbykoechin CK

Äpfel-Kartoffel-Klöße

1 kg Gekochte Kartoffeln
500 g Äpfel; geschält

2 Ei Korinthen
2 Ei Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch
Mehl; soviel wie nötig

Die Kartoffeln und die Äpfel reiben und miteinander vermischen.

Dann die anderen Zutaten und zuletzt das Mehl untermischen, damit ein formbarer Teig entsteht. Flache Kuchen aus der Masse formen und auf beiden Seiten in Butter oder anderem Fett ausbacken bis sie goldgelb sind. Zucker und Zimt darüber streuen. Schön heiß servieren.

Das Rezept soll laut Nordtext aus folgendem Buch stammen: "Licke Flott und backe Puffer" von Kathleen Blume, erschienen bei: scantext, Lindenallee 19, 37603 Holzminden.

Alle Rezepte aus dem Buch stammen von verschiedenen Quellen. Daher schwankt auch die Genauigkeit über die Menge der Zutaten. Beim Kochen stellt man aber fest, in welchem Verhältnis die Zutaten sein müssen.

Behrlauchknödel

3 Ei

Zutaten für Portionen

1 handvoll Bärlauch
60 g Butter
3 Ei(er), davon das Eigelb
150 g Grieß
60 g Semmelbrösel
½ Pck. Backpulver
500 g Quark
3 Ei(er), davon das Eiweiß
Salz
Muskat
Butter
Parmesan

ZUBEREITUNG

Butter und Eigelb schaumig rühren. Alle anderen Zutaten, ohne das Eiweiß und den Bärlauch, dazu geben und würzen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Bärlauch blanchieren, ausdrücken, hacken und untermischen.

Aus der Masse Knödel formen und ca. 15 Min. in Salzwasser leise köcheln lassen.

Herausnehmen, mit brauner Butter und Parmesan überstreuen.

16.2.03 Sonja* CK

Wer kann mir helfen? Mir zerfallen die Knödel immer.....
hexenmeister5

Bei den Behrlauchknödeln das Backpulver weglassen, dann zerfallen sie nicht

daggi52 22.9.03 CK

Böhmische Hefeknödel

1 Ei

Zutaten für Portionen

250 ml Milch

15 g Hefe

1 Prise Zucker

1 Ei(er)

500 g Mehl

1 TL Salz

ZUBEREITUNG

Hefeteig herstellen, Knödel formen (geformt wie ein Brotlaib), diesen in kochendes Wasser, was man gleich zurückstellt, geben. Gut 15 -20 Min. ziehen lassen. Evtl. Deckel kurz schräg über den Topf geben.

6.3.04 Angelika2603 CK

Böhmische Knödel

2 Ei

1 Pfund Mehl,
4 alte Semmeln,
125 ml Milch, evtl. mehr
2 Eier,
Salz,
Pfeffer,
Muskat

Aus den Zutaten erkennt man schon, dass diese böhmische Knödel unbändige Saucenschlucker werden müssen. Mehl und Semmeln, die ja wiederum aus Mehl bestehen, da wünscht man sich schon ein saftiges

Bratl dazu. Was für eins? Das bleibt Ihnen überlassen. Ich könnt' mir ein Bifflamott (Boeuf a la mode) oder einen Sauerbraten gut vorstellen.

Zuerst macht man sich ans Mehl und an die Milch. Die rührt man in einer Schüssel glatt zusammen, gibt nach und nach die Eier hinzu und würzt. Mit der Milch ist man freilich ein wenig zurückhaltend, denn wenn davon zuviel in den Teig kommt, geht er später nicht mehr so gut auf, wie man es von ihm erwartet. Er soll gerade so flüssig sein, dass er den in Würfel geschnittenen alten Semmeln ein bequemes Quartier bieten kann. Wer sie ein wenig anröstet, macht keinen Fehler.

Aus dem gut verrührten Gemisch formt man nun mit bemehlten Händen zwei längliche Laibe. Die lässt man so lange in Ruhe, bis das leicht gesalzene Wasser sprudelt. Dann werden sie zwanzig Minuten darin gekocht. Der Deckel muss zu sein - höchstens der Kochlöffel dazwischen, hat der Chefkoch von "Janka-Bräu" in Zwiesel gesagt.

Wenn die zwei Teigwürste fertig sind, zerlegt man sie mit einem Bindfaden (Zwirn, Spagat) in Scheiben. Wer einem böhmischen Knödel mit dem Messer schneidet, ist ihn nicht wert, heißt es.

Böhmische Knödel

2 Ei

Zutaten für Portionen
500 g Mehl
4 Semmeln, altbacken
125 ml Milch
2 Ei(er)
Salz
Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG

An den Zutaten erkennt man schon, dass diese Knödel Saucenschlucker sind.

Mehl und Milch rührt man in einer Schüssel glatt, gibt einzeln die Eier dazu und würzt. Jetzt kommen die in Würfel geschnittenen Semmeln rein. Wer will, kann die Semmelwürfel etwas anrösten.

Vorsicht mit der Milch. Es sollte nur soviel Milch sein, dass die Semmeln ein bequemes Quartier haben.

Aus dem gut verrührten Gemisch formt man mit bemehlten Händen zwei längliche Laibe.

Diese gibt man in leicht gesalzenes, sprudelndes Wasser und kocht zwanzig Minuten mit geschlossenem Deckel.

Dazu schmecken alle Arten von Braten, besonders Sauerbraten oder Schweinebraten.

Wenn die Knödel fertig sind, schneidet man sie mit einem Bindfaden in Scheiben.

Es heißt, wer einen böhmischen Knödel mit dem Messer schneidet, ist ihn nicht wert.

8.5.02 Herta CK

Ich habe mehr Milch nehmen müssen ca. 300 ml.
Ansonsten war der Geschmack sehr gut.

berti2003

Böhmische Marillenknödeln

1 Ei

Zutaten für Portionen

450 g Mehl (Weizenmehl, Type 405 Aurora)

10 g Hefe, frische

215 ml Milch, lauwarme

7 g Salz

1 Ei(er)

Butter

Quark (Bauerntopfen)

Puderzucker

Mohn, geriebenen

Semmelbrösel

Aprikose(n)

ZUBEREITUNG

Einen Teig machen und etwa 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Eine Rolle daraus formen und ca. 1,5 cm große Teigstücke abschneiden, diese in die bemehlten Hand nehmen und kleine Fladen formen, in diese eine Marille ohne Kern (meine Mutter gab immer einen kleinen Würfelzucker anstelle des Steines hinein = man kann auch Zwetschken nehmen.)

Die Knödel gut schließen und im Handballen rollen, in leicht siedendes Wasser legen, das Wasser darf nicht sprudeln, nur simmern.

Nach etwa 12/14 Minuten sind die Knödel fertig (evt. Probe nehmen.)

Die Marillenknödel werden mit bröseligem Bauerntopfen, flüssiger Butter und Staubzucker serviert.

Man kann sie aber auch in gerösteten Butterbrösel schwenken und mit Staubzucker servieren.

Die Zwetschkenknödel serviert man mit geriebenem Mohn, flüssiger Butter und Staubzucker.

Tipp: Auch mit gemahlene gerösteten Mandeln (Nüsse nach belieben) in Butter, mit Staubzucker, schmecken sie super.

20.2.04 Nora CK

Böhmische Semmelknödel

2 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Semmeln, gewürfelt

40 g Öl, zum Rösten

Für den Teig:

2 Ei(er)

250 ml Milch

1 TL Salz

250 g Mehl

1 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Semmelwürfel in einem tieferen Kochtopf in genügend Öl vorsichtig goldgelb rösten (sie verbrennen sehr leicht!). Dann vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Den Kochtopf später gleich zum Knödelkochen verwenden.

Während der Abkühlzeit einen mittelfesten Nockerlteig rühren. Dann die gerösteten Semmelwürfel und nach Wunsch die gehackte Petersilie dazugeben und mit einem Kochlöffel gut einarbeiten. Dabei spürt man schon, ob die Konsistenz richtig ist. Es darf nicht zu mühsam sein; andernfalls noch etwas Milch dazugeben. Wenn zu weich, etwas Mehl beifügen.

Den Teig zugedeckt 45 Min. im Kühlschrank rasten lassen.

Nun mit feuchten Händen Knödel formen und ca. 20 Min. in leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen.

Tipp: Einzeln in Klarsichtfolie gewickelt, lassen sich die Knödel in Tiefkühlbeuteln sehr gut einfrieren.

18.5.03 Traude CK

Böhmische Semmelknödel mit Hefeteig

1 Ei

Zutaten für Portionen

500 g Mehl

1 Ei(er)

250 ml Wasser, lauwarmes
½ Hefe
1 TL Salz
3 Semmeln, 1 Tag alt

ZUBEREITUNG

Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne anrösten, und abkühlen lassen. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Ei, Salz, und das Hefe-Wassergemisch zu einem nicht all zu festen Hefeteig verarbeiten. Die abgekühlten Würfelstücke unter den Teig kneten. Knödel mit ca. 6cm Durchmesser formen, und 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Die Semmelknödel in kochendes Salzwasser geben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vorsicht !! Nicht zu viele Knödel in den Kochtopf geben – gehen noch auf. Nach der halben Kochzeit Knödel drehen. Nach Ablauf der Zeit Knödel sofort aus dem Wasser nehmen und mit einem Nähfaden in zwei Teile teilen. Diese Knödel passen besonders gut zu Sauer- oder Rinderbraten mit viel Soße.

2.1.03 Tellerrand CK

Böhmischer Knödel

2 Ei

Zutaten für 2 Portionen

2 Brötchen, alte
¼ Liter Milch, heiße
500 g Mehl
1 Tüte/n Hefe (Trockenhefe)
1 TL Salz
2 Ei(er)

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in heißer Milch einweichen. Das Mehl, Salz und Hefe in einer großen Schüssel geben und durchmischen. Die Eier und die aufgeweichten Brötchen mit der warmen Milch dazu tun und gut kneten. Den Teig dann 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach in reichlich kochendem Salzwasser geben und ½ Std. im geschlossenen Topf kochen. WICHTIG: BITTE NICHT IN DEN TOPF GLOTZEN. Dann den Knödel mit dem Bindfaden in Scheiben schneiden.

20.6.03 starglance CK

Böhmische Knödel...mein Favorit seit Kindertagen!

Meine Mutter hat sie ohne Brötchen gemacht.

Eben nur einen lockeren Hefeteig, dann sind sie auch wunderbar, mit etwas zerlaufenen Butter darüber...Gedicht!

Die Reste kann man in Scheiben in Butter anbraten.
Das "nicht in den Topf glotzen" soll bedeuten
dass die Knödel nicht in sich zusammenfallen.
Ansonsten funktioniert es gut im offenem Topf.
Vorher sollte der Teig in handtellergroße Kugeln geformt werden!!
Mit dem Bindfaden schneiden, verhindert das zusammensacken der Knödel.

26.1.04 rt2712 CK

Brennnesselklöße mit Quark

4 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Brennnesseln, die jungen Blätter

120 g Butter

4 Knoblauch, fein gehackte

400 g Quark (Magerquark)

200 g Mehl

4 Ei(er)

200 g Parmesan, gerieben

Salz

Muskat

1 EL Öl

ZUBEREITUNG

Die Brennnesselblätter waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und leicht ausdrücken. Mit 40 g Butter in einer Pfanne den gehackten Knoblauch anschwitzen, die Brennnesselblätter dazugeben. Unter mehrfachem Wenden die Blätter bei nicht zu hoher Temperatur etwa 5-6 Minuten lang weich dünsten, anschließend hacken.

Den Quark, das Mehl, die Eier und ca. 100 g von dem geriebenen Parmesankäse in einer Schüssel verrühren. Die gehackten Brennnesselblätter, Salz und Muskat dazugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, das Öl hinzufügen. Mit einem Esslöffel kleine Klöße aus dem Teig abstechen und ins Wasser geben. Die Klöße etwa 10 Minuten in nicht kochendem Wasser ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und abtropfen.

Die restliche Butter in einer Butterpfanne oder einem Topf erhitzen, über die Klöße gießen und mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen.

4.5.02 Sonja* CK

Brezelknödel

3 Ei

Zutaten für Portionen

8 Brezel vom Vortag

1 g Zwiebel(n)

250 ml Milch

2 EL Petersilie, gehackte

3 Ei(er)

Salz und Pfeffer, gemahlener

evt. Semmelbrösel

etwas Butter

ZUBEREITUNG

Die Brezeln in grobe Scheiben oder Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen und 20-30 Minuten quellen lassen. Nach 10 Min. einmal wenden.

Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Brezeln mit den Zwiebeln, gehackter Petersilie und Eier gut vermengen, salzen und pfeffern. Eventuell etwas Semmelbrösel zugeben, wenn der Teig zu weich ist.

Mit feuchten Händen 6-7 Knödel formen und im kochenden Salzwasser ca. 25 Min. köcheln lassen. Gare Knödel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Die Petersilie ist jetzt nicht dringend notwendig, aber für den Geschmack ganz gut.

4.1.04 kleineYvi CK

Brezelknödel Klöße

2 Ei

Zutaten für Portionen

200 g Brezel (Laugenbrezeln)

50 g Schinken, gekochter

50 g Schalotte(n), gewürfelt

20 g Butter

2 Ei(er)

80 g Mehl

1 EL Thymian - Blättchen

150 ml Milch

Salz und Pfeffer

Muskat

ZUBEREITUNG

Salz von den Brezeln kratzen, Brezeln in Würfel schneiden. Schinken in Würfel schneiden und zusammen mit Schalotten in Butter anbraten. Eier, Mehl und Thymianblättchen zu den Brezeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Milch erhitzen, dazugeben. Alles mischen und die Masse etwas ruhen lassen bis die Brezeln die Flüssigkeit aufgesogen haben. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Wasser ca. 15 Min. garen.

18.6.03 Rosi.R. CK

Buchweizen-Klöße (Vollwert)

250 g Buchweizen; ganz, gekocht—(ca 150 g roh)
50 g Quark
50 g -Vollmehl (eventuell 1 Ei)
1 TI ;Salz
1 TI Koriander
1 Prise Currypulver

;

Den Buchweizen ins kochende Wasser geben, es muss 2 Fingerbreit drüber stehen. Durch den Wolf drehen und mit dem Quark, -Vollmehl, dem Salz, Koriander und Currypulver vermischen.

Mit bemehlten Händen Klöße formen. In kochendem Salzwasser zuerst einen Probekloß kochen. Wenn nötig noch etwas Vollmehl zugeben.

Als Beilage eignen sich alle Salate, Gemüse oder Kompott.

Veränderung

1-2 Eier

250 g roh Buchweizen ergibt ca 500 – 630 g gek.)
100 g Quark
100 g Mais gem
1-2 TI Meersalz nach Bedarf
1-2 TI Koriander gem, nach Geschmack
0,25 TI Currypulver ohne Salz (Brecht)
1-2 Eier

Den Buchweizen ins kochende Wasser geben, es muss 2 Fingerbreit drüber stehen. Durch den Wolf drehen und mit dem Quark, -Vollmehl, dem Salz, Koriander und Currypulver vermischen.

Mit bemehltem Händen Klöße formen. In kochendem Salzwasser zuerst einen Probekloß kochen. Wenn nötig noch etwas Vollmehl zugeben.

Als Beilage eignen sich alle Salate, Gemüse oder Kompott.

Am 01.01.2004

Hans60

Veränderung 2

1-2 Eier nach Bedarf

250 g roh Buchweizen ergibt ca 500 – 630 g gek.)

100 g Quark

100 g Kichererbsen gem

1-2 TI Meersalz nach Bedarf

1-2 TI Koriander gem, nach Geschmack

0,25 TI Currypulver ohne Salz (Brecht)

1-2 Eier nach Bedarf

Den Buchweizen ins kochende Wasser geben, es muss 2 Fingerbreit drüber stehen. Durch den Wolf drehen und mit dem Quark, -Vollmehl, dem Salz, Koriander und Currypulver vermischen.

Mit bemehltem Händen Klöße formen. In kochendem Salzwasser zuerst einen Probekloß kochen. Wenn nötig noch etwas Vollmehl zugeben.

Als Beilage eignen sich alle Salate, Gemüse oder Kompott.

Am 01.01.2004 Hans60

Buchweizenklöße auf Gemüse

2 Ei

4 Portionen

5 Zwiebeln

200 g Buchweizengrütze

30 g Butter oder Margarine

800 ml Gemüsebrühe

2 Eier

1 Bund Schnittlauch (in Röllchen)

Salz

Pfeffer (a. d. Mühle)

500 g Zucchini

500 g kleine Tomaten

2 EL Öl

1 EL Tomatenmark

1 EL Rosmarinnadeln

Zwei Zwiebeln fein würfeln, mit der Grütze im heißen Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 andünsten. 600 ml Brühe dazugeben, etwa 1 5 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 ausquellen lassen. Nach dem Abkühlen Eier und Schnittlauch unterrühren, salzen und pfeffern.

Klöße abstechen, in siedendem Wasser 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen. Herausnehmen und warm stellen.

Zucchini in Scheiben, Tomaten, restliche Zwiebeln in Spalten schneiden. Zwiebeln und Zucchini im heißen Öl andünsten, Tomaten, Tomatenmark, Rosmarin und restliche Brühe zugeben. 5 - 8 Min. garen, salzen und pfeffern.

Mit den Klößen servieren.

Bunter Serviettenknödel

3 Ei

Zutaten für Portionen

- 1 Pck. Gemüse - Allerlei (od. ähnliches)
- 1/8 kg Butter
- 5 Semmeln, in Würfel geschnitten
- 3 Ei(er)
- Milch, lauwarm
- 4 EL Mehl
- 2 EL Wasser
- Salz

ZUBEREITUNG

Gemüse-Allerlei mit Butter und 2 Löffel Wasser 3-4 Minuten dünsten. Heißes Gemüse über Semmelwürfel gießen, 1/2 Stunde rasten lassen.

Eier, Milch und Mehl versprudeln, salzen, darunter mengen. Serviette (Geschirrtuch) anfeuchten, einfetten, Masse darauf zu einen großen Knödel formen die Serviette zubinden. Knödel frei hängend, auf einem Kochlöffel, in Salzwasser ca. 50 Minuten köcheln lassen

Tipp: Man kann die Masse aber auch als Rolle formen, so geht alles ein wenig schneller.

24.5.03 Nora CK

Buttermilchsuppe mit Grießklößchen

4 Ei

Zutaten für Portionen

- 1 Liter Buttermilch
- 1 Zitrone(n), abgeriebene Schale
- 1 EL Puddingpulver, Vanille - angerührt
- 1 Ei(er)
- 2 EL Zucker
- Für die Klößchen:

250 ml Milch
100 g Grieß
3 Ei(er)
Mehl

ZUBEREITUNG

Die Buttermilch mit Zitronenschale zum Kochen bringen. Kurz davor mit dem Schneebesen gut durchschlagen. Das angerührte Puddingpulver einrühren. Für die Grießklößchen Milch, Butter und etwas Salz aufkochen. Den Grieß einschütten und abbacken. Nach und nach die Eier und evtl. noch etwas Mehl unterrühren. Mit einem Esslöffel Klöße abstechen und in die Suppe setzen und garen. Das Ei und Zucker mit dem Schneebesen zu Zockerei schlagen und die Suppe damit abschmecken.

9.12.02 Pasta100 CK

Erdbeerknödel

2 Eigelb

Portion: 1

1/2 l Milch
; Salz, Zucker
Butter
Grieß; nach Bedarf
2 Eigelb
Erdbeeren

Die Milch unter Zugabe von Salz, Zucker und etwas Butter aufkochen. In die kochende Milch soviel Gries hineinrühren, bis ein dicker Kloss entsteht. Den Teig in die Schüssel geben und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten das Eigelb in den Teig mischen und dann Knödel formen.

Die Knödel mit Erdbeeren füllen. Der Teig soll die Früchte ganz dünn umgeben. Anschließend die Knödel in wallendem Wasser ca. 7 Minuten kochen. Die Knödel sind fertig, wenn sie zur Wasseroberfläche aufsteigen.

Fastensknödel (Semmelknödel)

3 Ei

400 g Brötchen,
50 g Butter,
1 Zwiebel (fein gehackt),

Petersilie (fein gehackt),
Salz,
3 Eier,
eventuell etwas Mehl,
250 ml Milch, ca.

für Käseknödel:-----

250 g geriebener Käse (Tilsiter oder Bergkäse)

Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit heißer Milch angießen.
Zwiebel und Petersilie in Butter andünsten und mit Salz abschmecken.
Eingeweichtes Brot mit Zwiebel und Petersilie mischen, Eier und
eventuell etwas Mehl darunter mischen und einen Knödelteig herstellen.
Mit nassen Händen Knödel formen und im köchelnden Salzwasser garen.
Will man "Käseknödel" (Käseknödel) herstellen, mischt man unter die
Brotmasse 250 g geriebenen Käse (Tilsiter oder Bergkäse).

Feine Butterklöße

2 Ei

100 g Butter wird schaumig gerührt
geriebene Zwiebeln +
geriebene Muskatnuss +
Salz +
2 Eier beigegeben

6 Weißbrötchen feingerieben darunter gemischt.

Es werden aus der Masse runde Klöße geformt, diese werden im Salzwasser 7 min gekocht + mit der Schaumkelle auf eine warme Platte angerichtet.

Die werde ich morgen 22.2.03 machen, wurde nichts, weil ich nicht die „normalen“ Brötchen habe, Hans60

Fischklöße

750 g Fischfleisch
70 g geriebene Semmel (Kichererbsenmehl) in
40 g Fett rösten
1 geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat

Das rohe Fischfleisch waschen, enthäuten entgräten, durch den Wolf
Alle Zutaten werden untergemischt

Aus dieser Masse formt man Klöße, + kocht sie 10 min in Salzwasser

+reicht sie mit Tomatensoße + Salat als selbstständiges Gericht

die wurden besser Hans60

Fleischklopse mit Meerrettichsoße

2 Ei

Zutaten für Portionen

1 kg Hackfleisch vom Schwein

2 Brötchen

2 Ei(er)

1 Zwiebel(n), gehackt

1 Zehe/n Knoblauch, gepresst

2 EL Petersilie, gehackte

Salz und Pfeffer

1 Liter Fleischbrühe

50 g Butter

50 g Mehl

200 ml Milch

1 EL Meerrettich (Sahnemeerrettich)

1 Schuss Sahne

Muskat

Thymian, getr.

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten pflaumengroße Klöße formen. Fleischbrühe zum kochen bringen, Klopse dazugeben, Hitze reduzieren und ca. 10 min. ziehen lassen.

Brühe durchsieben, 0,4 l auffangen.

Aus Butter, Mehl (Mehlschwitze), Milch, Brühe eine Soße zubereiten, salzen, pfeffern, Meerrettich darin schmelzen lassen, einen Schuss Sahne dazugeben.

Die Klöße wieder zur Soße geben und 5 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

7.3.04 Awlona CK

Fleischknödel

3 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Braten- oder Kochfleischreste, faschiert

50 g Butter

1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt
4 Semmeln, würfelig geschnitten
3 Ei(er)
250 ml Milch
1 Bund Petersilie, fein gehackt
Salz
2 Kartoffeln, gekocht, zerdrückt
3 EL Mehl
etwas Suppe, zum Kochen

ZUBEREITUNG

Zwiebel in Butter anrösten, das faschierte Fleisch dazugeben, gut durchrösten, unter die Semmelwürfel mischen. Eier mit Milch, Salz und Petersilie versprudeln, über die Semmelmasse gießen, 1/2 Stunde ziehen lassen. Erdäpfel und Mehl darunter mischen, Knödel formen, in der Suppe kochen. Tipp: Gut schmeckt es auch, mit faschiertem Gemischtem Fleisch, dass man mit etwas Salz, Pfeffer und Majoran würzt. Dazu passt am besten Sauerkraut oder warmer Krautsalat.

27.5.03 Nora CK

Fleischknödel Zillertaler

3 Ei

Zutaten für Portionen
250 g Braten- oder Kochfleischreste, faschiert
50 g Butter
1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt
4 Semmeln, würfelig geschnitten
3 Ei(er)
250 ml Milch
1 Bund Petersilie, fein gehackt
Salz
2 Kartoffeln, gekocht, zerdrückt
3 EL Mehl
etwas Suppe, zum Kochen

ZUBEREITUNG

Zwiebel in Butter anrösten, das faschierte Fleisch dazugeben, gut durchrösten, unter die Semmelwürfel mischen. Eier mit Milch, Salz und Petersilie versprudeln, über die Semmelmasse gießen, 1/2 Stunde ziehen lassen. Erdäpfel und Mehl darunter mischen, Knödel formen, in der Suppe kochen. Werden auch in der Suppe serviert und gilt als Hauptspeise. (Man bekommt die Suppe mit Messer, Gabel und Löffel serviert). Natürlich kann man sie auch zu Kraut machen.

27.5.03 Nora CK

Fleischknödeln

1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Kartoffeln, mehlig (Erdäpfel)

250 g Mehl, griffiges

Salz

30 g Grieß

Für die Füllung:

300 g Gehacktes (Faschiertes)

30 g Butter

100 g Zwiebel(n)

1 Ei(er)

1 Bund Petersilie

2 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Majoran

ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, schälen, heiß passieren, mit den übrigen Zutaten vermengen und rasch zu einem Teig verkneten. Teig zu einer dicken Rolle formen, in 10 Stücke teilen, flachdrücken, mit Fülle belegen, zu Knödeln formen, in Salzwasser leicht wallend kochen lassen.

Fleischfülle: Zwiebel fein hacken, in heißer Butter goldgelb rösten, Faschiertes oder Bratenreste begeben, durchrösten, gehackte Petersilie, zerdrückten Knoblauch und Ei zugeben, würzen, zu Knödel formen.

2.6.03 Nora CK

Gebackene Apfelknödel

2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Äpfel

Zitrone(n) - Schale, gerieben

Zimt

300 g Mehl

100 g Butter

50 g Puderzucker

2 Ei(er)

1/8 Liter Rahm

1 Pck. Backpulver

Öl, zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Äpfel kleinwürfelig schneiden, mit Zitronenschale und Zimt vermischen. Mehl mit Backpulver versieben, Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Rahm mit Dottern verrühren, mit den übrigen Zutaten gut vermischen, einige Zeit ziehen lassen. In einer Kasserolle Öl erhitzen, zirka 12 Knödel formen, nebeneinander in die Kasserolle einlegen und goldbraun backen, bezuckern

27.5.03 Nora CK

Gebackene Grammelknödel

1 Ei

Zutaten für Portionen

½ kg Kartoffeln, mehlig (Erdäpfel)

150 g Mehl

1 Ei(er)

200 g Grieben (Grammeln)

Paprikapulver

Salz

50 g Schmalz

¼ Liter Milch

¼ Liter Rahm

ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, schälen, mit einer Gabel zerdrücken, mit Mehl, Ei und Salz zu einem Teig verkneten. Die Grammeln fein hacken, würzen, kleine Knödel formen, in Erdäpfelteig einwickeln, in zerlassenem Schmalz wälzen, in eine Pfanne schichten. Die Knödel im Rohr anbraten, umdrehen, mit Milch übergießen und so lange backen, bis sie knusprig sind. Rahm mit Ei versprudeln, über die Knödel gießen und nochmals kurz überbacken.

29.5.03 Nora CK

Gebackene Hefeklöße mit Hackfleischfüllung

1 Eigelb

Zutaten für Portionen

Für den Hefeteig:

500 g Mehl

1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)

80 g Butter, flüssig

Salz

Salbei

Rosmarin

250 ml Bier

Für die Füllung:

400 g Hackfleisch
2 EL Öl
100 g Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
Salz und Pfeffer
Oregano
150 g Käse (Butterkäse)
1 Dose/n Tomate(n), (425g)
1 Ei(er), davon das Eigelb
2 EL Milch

ZUBEREITUNG

Teigzutaten verkneten und 30 Minuten gehen lassen. Durchkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Hackfleisch in heißem Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, Gewürze dazu und den gewürfelten Käse zufügen. Abgetropfte Tomaten zerkleinern und zufügen.

Teig in acht Portionen teilen und flachdrücken. Füllung jeweils draufgeben und dann acht Klöße formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 200 Grad ca. 25 Min. backen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Klöße nach 10 Minuten damit bepinseln.

Schmeckt lecker mit grünem Salat

20.12.02 baghira555 CK

Gefüllte Kartoffelklöße

2 Ei

Für vier Portionen

750 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Mehl
2 Eier
Salz
Muskat
2 Zwiebeln
60 g Rosinen
80 g Pinienkerne (ersatzweise - abgezogene Mandeln)
1/4 TI gemahlener Pigment
frisch gemahlener Pfeffer
1 l Brühe (Instant)
40 g Butter
1 Petersilie

Kartoffeln waschen und mit der Schale 20 Minuten in Salzwasser kochen. Schale abziehen und die Kartoffeln heiß durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Eiern, Salz und Muskat verkneten. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Rosinen und Pinienkerne ebenfalls fein hacken. Die Hälfte der Zwiebeln mit Rosinen, Pinienkernen, einem Esslöffel Wasser, Pigment, Salz und Pfeffer verrühren. Einen gehäuften Esslöffel Kartoffelteilig in der angefeuchteten Hand rund auseinander drücken. In die Mitte einen Teelöffel der Zwiebelmischung geben. Kartoffelteilig darüber zusammendrücken und zum Kloß formen.

Die Kloesse etwa zwölf Minuten in siedender Brühe gar ziehen lassen. Inzwischen restliche Zwiebeln in heißer Butter braun braten. Über die abgetropften Kloesse geben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Die Brühe könnt Ihr wiederverwenden, wenn Ihr sie durch ein feines Sieb gießt.

Dazu: Salat; oder als Beilage zu gebratenem Fleisch reichen

2001 Hans60 getestet, für annehmbar

Gefüllte Klöße

Zutaten für Portionen

1 kleine Zwiebel(n)

1 EL Butter

Petersilie

1 Zehe/n Knoblauch

1 Scheibe/n Toastbrot

80 g Leberwurst, Hausmacher

80 g Hackfleisch vom Schwein

Salz

Pfeffer

Worcestersauce

1 TL Senf

750 g Fertigmischung für Kloßteig

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein hacken und in der Butter weich dünsten, ohne Farbe zu geben. Klein gehackte Petersilie und den durchgepressten Knoblauch mit anschwitzen.

Toastbrot in Wasser einweichen.

Leberwurst und Hackfleisch vermischen, die Zwiebel-Petersilien-Knoblauch-Mischung und das gut ausgedrückte Toastbrot dazu geben, mit

Salz, Pfeffer, etwas Worcestersauce und Senf würzen. Die Masse gründlich verkneten.

Aus dem Kloßteig sechs runde Fladen formen, auf jeden ein Sechstel der Füllung geben und die Fladen über der Füllung schließen und zu Klößen formen.

In Salzwasser etwa 20 Minuten leicht siedend garen.

Dazu passen Sauerkraut (mit Riesling und Fleischbrühe gekocht) und eine Speckrahmsauce. Dafür Zwiebel in Ringen und gewürfeltes Dörrfleisch (Bauchspeck) in Butter andünsten, mit Sahne aufgießen, etwas einkochen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

29.4.02 Marlon CK

Gefüllte Semmelknödel mit Parmesan

Zutaten für Portionen

10 Brötchen

Milch, nach Bedarf

Petersilie

Balsamico

Mozzarella

Parmesan

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Aus Brötchen und Milch die klassische Masse für Semmelknödel herstellen. Mozzarella mit Balsamico-Essig, Pfeffer, Petersilie marinieren. Die Knödel damit füllen und 10 Minuten in heißem Wasser sieden lassen. Herausnehmen, gut abtrocknen und in frisch gehobeltem Parmesan panieren. In tiefem Fett ausbacken.

Als Beilage fast schon zu mächtig. Schmeckt aber auch lecker zu einem frischen Salat.

17.3.02 Lutzcaje CK

Gekochte Kartoffel. Klöße.

-1 kg Kartoffeln, Pell

250 g Kart. Mehl,

etwa 1 Tasse kochendes Wasser,

1 Teel. Salz,

geröstete Brotwürfelchen,

Salzwasser.

Kart. schälen, in Würfel schneiden, in Dampf kochen und heiß durchpressen. Kart. Mehl drüberstreuen, kochendes Wasser dazu gießen, salzen, zu einem glatten Teig verkneten und mit feuchten Händen große Klöße formen. in der Mitte eine Delle eindrücken, Brotwürfel hinein geben und den Teig drüberdrücken. einen Probekloß in viel kochendes Salzwasser geben. Notfalls dem Teig noch etwas Mehl zufügen. Klöße offen ca. 10 min ziehen lassen.

Gemüse Eintopf mit Mohn-Käseklösschen

3 Ei

4 Portionen

Für die Klöße-----

- 250 g Milch
- 50 g Butterschmalz
- 75 g Mohn
- 150 g Mehl
- 75 g Gouda
- 3 Eier
- 0,5 TL Salz

Für die Suppe-----

- 250 g Möhren
- 250 g Kartoffeln
- 250 g Brokkoli
- 200 g Zuckerschoten
- 100 g Zwiebeln
- 1 Kohlrabi
- 100 g TK- Erbsen
- 200 ml Schlagsahne
- 30 g Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 2 Kerbel
- 1 Curry
- 1 Paprikapulver
- Pfeffer + Salz

Milch, Butterschmalz, Mohn und Salz aufkochen. Mehl zugeben und solange rühren, bis sich ein Kloß bildet und am Boden ein weißer Belag sichtbar wird. Mit einem Drittel der Eier verrühren. Nacheinander den geriebenen Käse und die restlichen Eier unterrühren. Teig abkühlen lassen. Möhren, Kohlrabi und Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden.

Brokkoli putzen, waschen in Röschen teilen. Zuckerschoten putzen, waschen und je nach Größe halbieren. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, würfeln und in zerlassenem Butterschmalz glasig dünsten. Curry, Paprika und Pfeffer kurz mitdünsten. Möhren, Kohlrabi und Kartoffeln zufügen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 8 Min. köcheln.

Kloßteig mit zwei Esslöffeln zu Nockerln abstechen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen, bis die Klösschen oben schwimmen. Brokkoli, Zuckerschoten und Erbsen zum Eintopf geben und weitere 7 Min. köcheln. Kerbel waschen, trocken tupfen und hacken. Sahne, Kerbel und Klöße zum Eintopf geben. Kräftig abschmecken.

Germknödel Hefe

1 Eigelb

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min Kochzeit: 16 Min. Ruhezeit 1 Std. und 20 Min

Pro Person: 304 kcal, 5,5 g Fett = 16,26 % kcal aus Fett 57 g KH

250 g Mehl
2 Prisen Salz
50 ml lauwarmes Wasser
10 g brauner Zucker
20 g frische Hefe
1 Eigelb
100 g Zucker
30 g weiche Butter
100 g Pflaumenmus
1 TL gemahlener Zimt
1 Rum-Aroma

Aus Mehl, Salz, Milch, Zucker und Hefe einen Vorteig machen und 30 Min zugedeckt gehen lassen. Dann das Eigelb, restl. Zucker und die Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Wieder 30 Min gehen lassen. Von dem gegangenen Hefeteig 6 Portionen abstechen und zu Klößen formen. Pflaumenmus mit Zimt und dem Rum-Aroma verrühren. Mit dieser Mischung die 6 Teigkugeln füllen und mit einem Küchentuch überdeckt nochmals 20 Min gehen lassen.

In einem Topf mit großem Durchmesser reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und maximal je 3 Klöße von beiden Seiten max. 8 Min. bei schwacher Hitze garen lassen. Abgetropft auf einen Teller geben und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Dazu Vanillesoße oder frisch gemachtes Zwetschgen- oder Pflaumenkompott

Germknödel mit Powidl

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für Portionen

30 g Hefe (Germ)
500 g Mehl
Salz
70 g Zucker
70 g Butter
¼ Liter Milch, lauwarm
1 Ei(er), davon das Eigelb
1 Ei(er)
Zitrone(n) - Schale gerieben
1 Pck. Vanillezucker
Für die Füllung:
300 g Pflaumenmus (Powidl)
1 EL Rum
150 g Mohn, gemahlen
Puderzucker, zum Bestreuen
100 g Butter

ZUBEREITUNG

Ein Dampfl (Hefestück) aus etwas Mehl mit Zucker und Hefe, in lauwarme Milch rühren, machen und zum Aufgehen zur Seite stellen.

Hefeteig zubereiten: Alle Zutaten mit dem Dampfl vermischen und gut verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedeckt gehen lassen (oder im Weidling, bedeckt gehen lassen).

Powidl (Pflaumenmus) mit Rum vermengen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen, mit der Hand flachdrücken, einen Kaffeelöffel Powidl in die Mitte setzen, die Ränder hochziehen, zu einem Knödel formen, nochmals auf einem bemehlten Brett aufgehen lassen. In Dampf (auf einem befetteten Sieb), oder Dampfgaren, etwa 12 Minuten. Mit heißer Butter übergießen, mit Mohn und Zucker bestreuen, sofort servieren. (Sonst fallen sie zusammen und werden speckig ;-))

Tipp: Man kann die Knödel auch im Wasser kochen, sie gehen nur nicht so schön auf wie über Dampf gegarte.

Unbedingt abdecken! Langsam köcheln lassen.

Weidling: große Plastikschüssel mit Griffe

27.5.03 Nora CK

Zutaten für Portionen

750 g Kartoffeln (Erdäpfel)

2 Ei(er)

200 g Mehl, griffig

Salz

Für die Füllung:

250 g Grieben (Grammeln)

1 Bund Petersilie

Knoblauch

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, schälen, heiß passieren, mit den übrigen Zutaten vermengen und rasch zu einem Teig verkneten. In vier oder acht Stücke teilen, diese flach drücken, füllen, zu Knödel formen, in Salzwasser leicht kochen lassen.

Fülle: Grammeln hacken, mit Petersilie und Knoblauch kurz durchrösten, würzen, erkalten lassen.

Tipp: Gut ist es, wenn man unter die Grammeln beim Rösten ein Ei einrührt. Unbedingt zu Sauerkraut mit Bratensauce servieren.

29.5.03 Nora CK

Graubrot-Knödel

3 Eigelb + 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

300 g Graubrot, altbacken

200 ml Milch

Muskat

Salz

Pfeffer

150 g Schalotte(n), fein gehackt

30 g Butter

1 Bund Petersilie, glatte, gehackt

60 g Butter, weich

3 Ei(er), davon das Eigelb

2 Ei(er), davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Graubrot in kleine Würfel schneiden. Milch mit Muskatnuss und Salz und Pfeffer aufkochen, über die Brotwürfel gießen und etwa 20 Min. quellen lassen. Schalotten in Butter hellbraun braten. Petersilie zufügen, etwas abkühlen lassen und zum Brot geben. Butter und Eigelb hineingeben. Eiweiß mit Salz steif schlagen und auch vorsichtig unterheben. Die Masse auf eine Seite eines feuchten Küchentuches setzen und wie eine Wurst fest aufrollen, die Enden mit Garn zubinden. In einen großen Bräter Salzwasser

ser aufkochen, darin die Rolle 40-50 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen und in Scheiben schneiden.

29.1.02 Sofi CK

Grieß - Zwetschken – Knödel

1 Ei

Zutaten für Portionen

10 Pflaumen (Zwetschken)

250 g Quark (Magerquark)

1 Prise Salz

2 EL Mehl

1 Ei(er)

175 g Grieß

30 g Mandeln (Blättchen)

etwas Zimt

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zwetschken entsteinen.

Den Quark mit Salz, dem Mehl und dem Ei verrühren, nach und nach den Grieß zugeben,

bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Die Zwetschken mit dem Grieß-Teig umhüllen und mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen.

Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen und die Knödel darin in ca. 20 Min. gar ziehen lassen bis sie oben schwimmen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Zum Servieren mit Zimt-Zucker u. Mandelblättchen bestreuen.

23.2.04 Genovefa56 CK

Grießklösse mit Apfelweinsauce

2 Ei

aus Hessen, Omas Rezept

Zutaten für Portionen

750 ml Milch

20 g Butter

3 Tropfen Öl (Backöl Zitrone)

250 g Grieß (Hartweizengrieß)

2 Ei(er)

20 g Semmelbrösel

30 g Butter

250 ml Apfelwein

250 ml Apfelsaft
1 Beutel Saucenpulver, Vanille, zum Kochen
1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Milch mit Backöl und Butter aufkochen und den Grieß einrühren und eine Minute unter ständigem Rühren mit aufkochen. Masse von der Kochstelle nehmen und die zwei Eier einzeln mit dem Kochlöffel schnell unterrühren, abkühlen lassen. Inzwischen einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen. Mit nassen Händen aus der Grießmasse Klöße formen und im kochenden Salzwasser bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Die Klöße mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine Schüssel geben (am Boden der Schüssel einen umgedrehten Kaffeeteller legen damit sich das Wasser darunter sammeln kann und die Klöße trocken werden).

Dann die 30 Gramm Butter mit den Semmelbröseln in der Pfanne goldgelb rösten und über die Klöße geben.

Für die Apfelweinsöße, den Apfelwein und die Apfelsaft aufkochen und mit dem Vanillesoßenpulver (wie auf der Packung vorgeschrieben) abbinden. Heiß oder lauwarm zu den Klößen geben.

Der Apfelwein/Saft kann auch durch Weißwein/Traubensaft ersetzt werden.

18.9.02 Rhoendistel CK

Grießknödel

4 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Grieß
4 Ei(er)
140 g Butter
3 EL Wasser
etwas Salz

ZUBEREITUNG

Butter cremig rühren, 2 Dotter, 2 ganze Eier, 3 EL Wasser, Salz und die Hälfte des Grießes dazurühren, eine Viertelstunde zugedeckt rasten lassen.

Den restlichen Grieß einmengen, eine Stunde rasten lassen.

Kleine Knödel formen und 15 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen. Man kann die Knödeln auch mit Brösel und Zucker servieren.

Dazu passt Apfelmus oder Zwetschkenröster.

30.12.02 Nora CK

Grüne Klöße

Zutaten für Portionen

2 kg Kartoffeln

Salz

Muskat, (optional)

Kartoffelmehl

Brötchen, gewürfelt

Butter, zum Rösten

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, 2/3 der Kartoffeln reiben und in einem Leinentuch oder Leinensack stark auspressen. Das restliche Drittel Kartoffeln kochen und pürieren. Das heiße Püree mit der rohen Kartoffelmasse mischen, ganz wenig salzen, optional etwas geriebene Muskatnuss zugeben (nicht bei Geflügel). Die rohen Kartoffeln müssen sich vollständig mit dem Kartoffelbrei verbinden. Es entsteht der Teig, aus dem die Klöße geformt werden können. Nun werden die Klöße mit beiden Händen schön rund gerollt, in deren Mitte jeweils 3-4 gewürfelte und in Butter oder Margarine angeröstete Brötchenstücke einfügen.

Tipp: Vor jedem Kloßformen die Hände in kaltes Wasser tauchen.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Klöße darin 20 Minuten bei kleiner Flamme gar ziehen lassen. Die Klöße müssen frei im Wasser schwimmen können und sollten sich nicht berühren. Schwimmen die Klöße an der Wasseroberfläche, sind sie fertig.

Die Klöße sind zu jeder Art von Braten, Gans, Ente, Pute, Goulasch oder Rouladen die ideale Sättigungsbeilage.

Tipp: Die ausgepresste Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann das Wasser vorsichtig abgießen und die abgesetzte Kartoffelstärke der Kloßmasse wieder zufügen. (hilft gegen "Zerkochen" der Kloßmasse)

24.10.03 Dc6hb CK

also das ist ein Uraltes Rezept und ich hab da immer rote Wurst (3-4 kleine Stücken)hineingegeben das gibt den Klößen einen leckeren Geschmack von innen und was dann auch lecker ist wenn man sie mit warmer Milch zubereitet als Hauptspeise ohne Fleisch :-)) Da haben wir uns als Kinder hineingesetzt ! schmunzle wenn ich daran denke

Lizzfizz

Hallo,
also grüne bzw. Thüringer Klöße sind bei uns das ganze Jahr über IN. Ich begieße die rohe Kartoffelmasse vor der Zugabe der gekochten Kartoffeln vorher mit einer Kelle heißen Wasser, knete das ordentlich durch und gebe dann die zerdrückten gekochten (keinen Kartoffelbrei) Kartoffeln zu. Dass in die Mitte der Klöße 1 -2 Stück Blutwurst kommen, kenne ich aus Mutters Küche auch, mache heute allerdings auch Semmelwürfel rein, da der Göga keine Blutwurst mag. Fürs Wochenende habe ich wieder Klöße geplant, da wir Appetit auf Ente haben. Oh wird das lecker.

VG

bstadler

Felix999

ich kenne die Klöße auch aus meiner Kindheit, von der Tante von "Drüben" gemacht.

Allerdings nahm die nur rohe Kartoffeln und die Kartoffelstärke und gebunden wurde mit einem salzigen Grießbrei!!!

Kennt noch jemand diese Klöße???

Und noch eine Frage an euch Könner: wie kann man verhindern, dass die Klöße am nächsten Tag so dunkel sind? Weil in Butter angebraten sind die fast noch leckerer!!!

Danke für Antworten

Felixine

mausejulchen

Omi´s "griene Klitscher"!!!!

Bei uns gab's die immer plattgedrückt, ohne Semmeln in der Mitte, als Kartoffelpuffer, mit Apfelmus!

Hmmmjam, Kindheitserinnerungen werden wach =)

Julia

PS: Ich hab aber nie ganz verstanden, warum die Dinger "grün" sind! Und die Menge reicht für 2-3 Personen locker als Hauptgang, da braucht man nichts mehr dazu=)

23.12.03 - 12:54

Sonne70

Ihr habt das Thüringer Rezept - ich könnt Euch knutschen - die grienen Gltischer gab's frührer immer bei Tantchen im Osthartzgebirge.
Ich wusste noch, dass es das Verhältnis 2 zu 1 gab, aber waren die rohen Kartoffeln jetzt die 2/3 oder die gekochten?? Das quälte mich die ganzen Tage - nun können die Gäste kommen *megafroh*
@Julchen: das grün kommt von dem leicht grünlich schimmernden Farbton, den die Klöße aufgrund des rohen Kartoffelanteils annehmen.

kleinermuck

die Klöße einfach wieder in das kalte Kochwasser tun und am nächsten Tag rausnehmen um sie zu braten.
Dann sind sie auch nicht so hart.

Es grüßt

der kleinermuck

wie, mit warmer Milch? Wo kommt die hin?
Will ich auch mal versuchen!!!

Eisbein

Chaosköchin 30.01.04 - 12:13

Hi,

so ähnlich bereite ich sie auch zu. Allerdings hängt die Qualität der Klöße sehr von der Kartoffelsorte ab. Wenn ich z.B. mehligkochende Kartoffeln nehme, habe ich nach dem Absetzen des Wassers so viel Stärke, dass die Klöße wie Gummi werden, wenn man die gesamte Stärke nimmt.

Ich kenn es aber so, dass man die gekochten Kartoffeln gerieben zugibt und dann den Teig mit heißem Wasser begießt, bis die Masse klebrig ist. Die Variante mit dem Kartoffelbrei werde ich auch mal versuchen.

Leider werden bei mir die Klöße beim Kochen immer kleiner und die Hälfte des Kloßteiges liegt dann am Topfboden. Liegt es an der Stärke?

Zutaten für Portionen

1 Zwiebel(n), fein gehackt
Öl, z.B. Distelöl
200 g Grünkern (Dinkel), grob geschrotet
1 Zehe/n Knoblauch
400 ml Gemüsebrühe
2 Ei(er)
2 Bund Petersilie, glatt, fein gehackt
2 TL Thymian
2 EL Mehl (Weizenvollkornmehl), fein gemahlen
Muskat, gerieben
Salz
Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG

Zwiebel in Distelöl glasig dünsten. Grünkern zufügen und unter Rühren drei Min. rösten. Knoblauchzehe schälen, pressen und dazugeben. Gemüsebrühe angießen, einmal aufkochen und bei milder Hitze 15 Min. quellen lassen. Zur abgekühlten Masse Eier, Petersilie, Thymian und Weizenvollkornmehl unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Daraus 12 Knödel formen, in Salzwasser bei milder Hitze 10 Min. garen lassen.

29.1.02 Sofi CK

Hackklöße in italienischer Sauce

Zutaten: Für 4 Personen:

1 Brötchen (vom Vortag),
1 Bund Thymian,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
400 g gemischtes Hack,
1 Ei (Kl. M),
Salz, Pfeffer,
1 l Gemüsebrühe,
75 g getrocknete Tomaten (in Öl),
50 g schwarze Oliven (ohne Stein),
20 g Butter/Margarine,
20 g Mehl,
100 ml Weißwein,
150 ml Schlagsahne

Zubereitung: Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Thymian bis auf einige Stiele abzupfen und hacken. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln, beides mit dem gut ausgedrückten Brötchen, Hack, Ei und der

Hälfte des Thymians verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe aufkochen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Hackmasse 8 Klöße formen und in die Brühe geben. Zugedeckt 20 Min. gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 200 ml Brühe abmessen. Tomaten trocken tupfen und würfeln. Oliven in Scheiben schneiden. Fett zerlassen, Mehl darin unter Rühren anschwitzen, mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Brühe und Sahne unterrühren. 5 Min. leise kochen lassen. Tomaten, Oliven, die restliche Hälfte des Thymians und die Klöße in die Sauce geben, erhitzen und evtl. nachwürzen. Mit Thymianstielen garniert servieren.

Nährwerte: Fett in g: 14, Kohlenhydrate in g: 34, kcal: 436
Zubereitungszeit: 90 min

Halbseidene Klöße aus Thüringen

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln

200 g Kartoffelmehl

½ TL Salz

1 Brötchen

1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und nur mit soviel Wasser auffüllen, dass sie gerade so bedeckt sind. Kochen, bis sie ganz gar sind und zu einem Brei stampfen. Kartoffelmehl, Salz und (wer mag eine Spur Muskat) in einer größeren Schüssel mischen und den kochendheißen Kartoffelbrei darüber schütten. Mit dem Kloßstampfer rühren und stampfen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann Hände mit kaltem Wasser nass machen und weiter durcharbeiten bis der Teig seidig glänzt. Das Brötchen in Würfel schneiden und in Butter goldgelb rösten. In jeden Kloß 3 - 4 Würfel geben und etwa 8 apfelgroße Klöße formen. In reichlich Salzwasser aufkochen und weitere 10 Min. ziehen lassen.

2.5.02 Agleh CK

Halbseidene Knödel

1 kg Kartoffeln,

225 g Stärkemehl,
Salz,
375 ml heiße Milch, ca.
2 Brötchen (gewürfelt),
Butterschmalz zum Rösten

Die gewaschenen Kartoffeln werden in der Schale gekocht. Dann müssen sie etwas abkühlen und werden - noch heiß - durch die Kartoffelpresse gedrückt. Diese Masse muss nun gut auskühlen. Dann werden Stärkemehl und Salz darunter gearbeitet. Rasch die kochende Milch darüber gießen und gut verrühren (aus diesem Teig müssen sich leicht Klöße formen lassen; sollte das nicht der Fall sein, so fehlt entweder noch etwas Kartoffelmehl oder heiße Milch). Mit bemehlten Händen schöne Knödel formen. Brotwürfelchen in Butterschmalz rösten und in die Mitte der Knödel drücken. Die Knödel in kochendem Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Auf einer gut vorgewärmten Platte servieren.

Hefe Klöße

1- 2 Ei

500 g Mehl ?
30 g Hefe
250 ml Milch knapp
1-2 Eier
30 g Butter zerlassen
1 t Salz mischen
1 h gehen lassen

Klöße formen, auf ein bemehlten Blech, wieder ruhen lassen

In Salzwasser kochen
abgeriebene Zitronenschale
30 g Butter zum bräunen

Hefeklöße

1 Eigelb

Sowohl süß mit Beeren oder zu Schweinebraten mit Backpflaumen

Zutaten für 2 Portionen
250 g Mehl
15 g Hefe
½ TL Zucker
120 ml Milch, knapp
1 Ei(er), davon das Eigelb

25 g Butter, weich
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz, Eigelb in der Küchenmaschine vermischen. In der lauwarmen Milch die Hefe auflösen und in die Küchemaschine geben. Weiche Butter dazu und verkneten. Den Teig ca. 30 Min. im 50 ° warmen Backofen gehen lassen.

Klöße formen und auf Wischtüchern abgedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.

Über Dampf 12-14 Min. garen.

15.5.02 Monika M CK

Hefeklöße mit Schokofüllung

2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

20 g Hefe
2 Eigelb
5 EL Zucker
250 g Mehl
200 ml Milch
75 g Butter
150 g Kuvertüre, fein gehackt
50 g Haselnüsse, fein gehackt
50 g Mandeln
100 g Sahne

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und ca. 2 Minuten gehen lassen. Mehl, lauwarme Milch, 2 EL Zucker, Eigelbe, 50 Gramm weiche Butter und die glattgerührte Hefemischung in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Die Mischung ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Sahne und 75 ml Milch aufkochen und 100 Gramm der fein gehackte Kuvertüre unter Rühren schmelzen. Nun den Hefeteig nochmals gut durchkneten und 4 gleich große Fladen formen. Die restlichen 50 Gramm Schokolade und die Haselnüsse auf die Mitte der Fladen geben, den Teig darüber zusammenlegen und runde Knödel mit bemehlten Händen formen. Die Knödel noch mal ca. 15 Minuten gehen lassen.

Einen großen Topf mit etwas Wasser füllen (ca. 5-10 cm), über den Topf ein Leinen- oder Baumwolltuch fest spannen und mit ein wenig Butter bestreichen. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig auf das Tuch legen und einen zweiten Topf oder eine Schüssel darüber stül-

pen. Knödel ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen (dabei den Topf nicht anheben, weil sonst zu viel Dampf entweicht).

In der Zwischenzeit 25 Gramm Butter zerlassen, Mandeln und restlichen Zucker darin rösten. Knödel nach der Garzeit sofort aufreißen, sodass der Dampf entweichen kann. Mit Schokosoße und Mandelbutter übergießen. Nach Bedarf mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben. Guten Appetit!!!

19.5.03 Sasima CK

Hefeklöße, süß

Originalrezept von MAMA

Zutaten für Portionen

500 g Mehl

1 Pck. Hefe, frische

2 EL Zucker

¼ Liter Milch

1 Prise Salz

50 g Butter

1/8 Liter Milch

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Kuhle drücken. Die Hefe in die Kuhle bröseln, den Zucker draufgeben. Die lauwarme Milch darüber gießen. Danach die Hefe, den Zucker, die Milch und ein bisschen Mehl vom Rand zu einem Brei verrühren. Die Schüssel mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten vorgehen lassen. Danach das Salz zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Wieder zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt wird der Teig noch mal richtig geknetet und zu 6 Klößen geformt.

Diese auf eine bemehlter Fläche legen, abdecken und auch noch mal 10 Minuten gehen lassen.

Gebraucht wird entweder ein großer Kessel, wo alle 6 Klöße platz drin haben. Aber besser wären 2 normale Töpfe.

Butter schmelzen, Milch drauf gießen und dann je 3 Klöße in einen Topf in die Butter-Milch setzten. Deckel schließen und die Klöße 20-25 Minuten bei kleiner Hitze garen. Den Deckel nicht öffnen!

Einen Riesenknödel heiß auf den Teller geben. Bei uns zu Hause wurde dazu heiße Vanillesauce und Pflaumen aus dem Glas gereicht.

7.8.03 Ulli Online CK

Heidenknödel

2 Ei

Zutaten für 2 Portionen

200 g Buchweizen, gemahlen (Heidenmehl)

160 g Semmeln (Knödelbrot)

Salz

1 Bund Petersilie, fein gehackt

100 g Speck, würfelig geschnitten

1 EL Schmalz

½ Liter Wasser

2 Ei(er)

ZUBEREITUNG

Knödelbrot mit Heidenmehl, Salz und gehackter Petersilie vermengen. Speckwürfel in Schmalz rösten, zum Knödelbrot geben. Kochendes Wasser und Eier in die Knödelmasse einarbeiten, so dass ein fester Knödelteig entsteht. Kurz stehen lassen. Knödel formen und in Salzwasser 10 Minuten kochen.

Zu jedem deftigen Knödel passt immer am besten Kraut in jeder Variante. Kann sein, dass man das "Heidenmehl", nur in einen Naturkostladen bekommt.

27.5.03 Nora CK

Hirseklöße mit Tomatensauce

2 Ei

Portion: 5

200 g Hirse

450 ml Wasser

1 TI Instand- Gemüsebrühe

500 g Sauerkraut

3 Zwiebeln

1 Bd. Petersilie

2 säuerliche Äpfel

2 El Zitronensaft

500 g Tomaten

2 Salbeiblättchen

3 El Maiskeimöl

1 Lorbeerblatt

125 ml naturtrüber Apfelsaft

; Salz

; schwarzer Pfeffer, frisch

; gemahlen

2 Eier

40 g Vollkornmehl

2 El Creme fraiche
1 Bd. Schnittlauch

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 15 Minuten

1. Die Hirse mit dem Wasser und der Gemüsebrühe einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 30 Minuten garen. Die Hirse lauwarm abkühlen lassen.

2. Inzwischen alle anderen Zutaten vorbereiten:
Das Sauerkraut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein zerkleinern. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien, würfeln und mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie sich nicht verfärben. Die Tomaten häuten und würfeln, dabei die Stielansätze herausschneiden. Die Salbeiblättchen waschen, trocken tupfen und hacken.

3. Für das Sauerkraut 1 Esslöffel Öl erhitzen. Etwa ein Drittel der Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Das Sauerkraut, das Lorbeerblatt, den Apfelsaft, Salz und Pfeffer hinzufügen, einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Minuten garen. Die Äpfel darunter mischen und in weiteren 10 min. garen.

4. Für die Klöße reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hirse mit den Eiern, einem weiteren Drittel der gehackten Zwiebeln, der Petersilie, dem Mehl und Salz mischen. aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 10 Klöße formen. In dem kochenden Salzwasser bei schwächster Hitze in etwa 15 Minuten ohne Deckel gar ziehen, aber nicht kochen lassen.

5. Für die Tomatensauce das restliche Öl erhitzen. Den Rest der Zwiebeln darin glasig braten. Die Tomaten und den Salbei hinzufügen und unter ständigem Rühren bei starker Hitze in etwa 5 Minuten garen. Die Creme fraiche darunter mischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Klöße mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller legen. Das Sauerkraut daneben anrichten. Die Sauce über die Klöße geben und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Bis hier her, Hans60. schon des öfteren

*Variante: *

Die Hirse durch Grünkernschrot oder Buchweizen ersetzen. Das

Sauerkraut mit Gemüsebrühe anstelle von Apfelsaft garen.
Statt der Äpfel zum Schluss 300 g grob geraspelte Möhren da-
runtermischen und im Kraut erhitzen.

Honigkuchenknödel

1 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

350 g Weißbrot, (vom Vortag)

200 g Honig - Kuchen (vom Vortag)

200 ml Milch

50 g Semmelbrösel

200 g Senf - Früchte (aus dem Glas)

50 g Walnüsse

½ TL Lebkuchengewürz

3 Ei(er), davon das Eigelb

1 Ei(er)

Pfeffer

Muskat

Salz

1 Orange(n), abgeriebene Schale, unbehandelt

Semmelbrösel, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Rinde vom Weißbrot abschneiden. Weißbrot und Honigkuchen fein würfeln. Senffrüchte in einem Sieb abtropfen lassen, dann ebenfalls fein würfeln. Die Walnüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen, dann in einer Pfanne ohne Fett etwa eine halbe Minute lang rösten.

Weißbrot, Honigkuchen, Senffrüchte, Orangenschale, geröstete Nüsse und Semmelbrösel mischen, Milch einarbeiten. Diese Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Lebkuchengewürz abschmecken. Eigelb und Ei unterarbeiten und dann die Masse rund 15 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen Semmelbrösel auf ein feuchtes Küchentuch streuen. Die Brotmasse der Länge nach auf dem Küchentuch verteilen und fest einrollen. Die Enden des Küchentuchs mit Küchengarn zusammenbinden.

Den so vorbereiteten Knödel in einen Bräter mit kochendem Wasser geben und bei reduzierter Hitze rund 40 Minuten gar ziehen lassen

Aus dem Küchentuch rollen, aufschneiden und z.B. zu gebratener Ente servieren.

Tipp: Senffrüchte bekommt man z.B. in guten, italienischen Lebensmittel-
läden.

Jägerknödel

3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

8 Brötchen
250 ml Milch, heiß
125 g Pfifferlinge aus der Dose
2 Zwiebel(n)
3 Ei(er)
1 Bund Petersilie
½ Zitrone(n), die Schale davon, abgerieben
Salz
Pfeffer
100 g Speck, geräuchert

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in Scheiben schneiden. In eine große, flache Schüssel geben. Heiße Milch darüber gießen. Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen, bis die Speckwürfel braun sind. Dann die geschälten, gehackten Zwiebeln und Pfifferlinge reingeben. 10 Minuten mitbraten. Über die Brötchen geben. Darauf kommen die aufgeschlagenen Eier. Mit der Hand zu einem Teig verkneten.

Petersilie unter fließendem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, hacken. Mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer unter den Teig kneten.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Mit nassen Händen Knödel von etwa 2 cm Durchmesser formen. Ins Wasser gleiten lassen.

Bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

7.4.01 Miguan CK

Kadeuser Klöße in Zimtzucker mit Kompott

Zutaten für 4 Portionen

8 Semmeln (alte Sternsemmel)
4 Ei(er)
½ Liter Milch
Zimt und Zucker

ZUBEREITUNG

Von den Semmeln oben und unten eine dünne Scheibe abschneiden, am besten mit der Brotmaschine.

Die Eier und Milch in flacher Schüssel gut verrühren, die Semmeln dann darin einweichen bis sie von beiden Seiten gut vollgesaugt sind. Danach in heißem Fett oder Schmalz mit geringer Hitze von beiden Seiten gut anbraten.

Abtropfen lassen und mit Zimtzucker und z.B. Apfelmus oder Kompott servieren.

28.5.02 Schwabenfuerst CK

Kaiserklöße

3 Ei

Zutaten für Portionen

5 Brötchen (Weck)

3 Ei(er)

150 g Speck, geräuchert

1 Zwiebel(n)

50 g Butter

2 EL Petersilie

150 g Sauerkraut

100 g Käse (Emmentaler), gerieben

Salz

Muskat

ZUBEREITUNG

5 Weck in Scheiben geschnitten trocknen lassen.

Speck und kleingeschnittenen Zwiebeln in 50 gr. Butter glasig dünsten.

Zum Schluss die Petersilie etwas mitdünsten lassen.

Aus den Weck (Brötchen), Speck, Zwiebel, Petersilie, Eier, Sauerkraut und Emmentaler, Muskat und evtl. noch Salz einen Teig zubereiten und daraus Klöße formen.

Die Klöße im Dampf (Schnellkochtopf oder normaler Topf) in 6-7 Min. garen.

Schmecken gut zu Braten und anderen Fleischgerichten.

13.5.03 Hertweckpet CK

Karpfenknödel mit Kräuterrahm

1 Eigelb

Zutaten für Portionen

150 g Karpfen - Filet

1 Semmeln, entrindet

63 ml Sahne, (Obers)
Salz
Pfeffer
1 Zehe/n Knoblauch
1 Ei(er), davon das Eigelb (Dotter)
Wein, weiß
1 Lorbeerblätter
Zwiebel(n)
Pfeffer - Körner
Mehl
Kartoffeln (Erdäpfel)

ZUBEREITUNG

Die gut gekühlten Karpfenfilets mit der in Milch eingeweichten, entrindeten Semmel durch den Fleischwolf drehen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen und mit eisgekühltem Obers und dem Eidotter verrühren. Aus Weißwein, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel und Pfefferkörner einen Sud bereiten. Von der gekühlten Masse mit dem Eisportionierer kleine Knödel formen und 10 min. langsam köcheln.

Feingeschnittene Zwiebel in Butter glasig anlaufen lassen und mit etwas Mehl eine leichte Einmach zubereiten. Diese mit dem Fond aufgießen und zu einer sämigen Sauce verkochen. Mit frischen Kräutern, gehackten Karpfen und Obers vollenden. Die Karpfenknödel auf der Sauce anrichten und mit ein paar kleinen gekochten Erdäpfeln servieren. Besonders dazu geeignet ist der "Waldviertler Karpfen"

12.10.03 Suppentopf CK

Kartäuser Klöße

2 Ei

Zutaten für Portionen
4 Brötchen (Milchbrötchen), vom Vortag
2 Ei(er)
2 EL Zucker
250 Liter Milch
Zucker
Zimt

ZUBEREITUNG

Die Brötchen vierteln und mit der feinen Seite der Reibe abreiben. Eier, Zucker und Milch verquirlen. Die Brötchen darin einweichen, leicht ausdrücken und etwas rund formen. In den abgeriebenen Bröseln wälzen und in einer tiefen Pfanne mit reichlich Öl schwimmend ausbacken. Danach in einer Zimt-Zucker-Mischung wenden und nochmals in das heiße Fett geben, damit sich eine Kruste bildet.

Kompott, Vanillesoße oder Weinschaum dazu reichen

16.12.02 gismosue CK

Kartoffel Thymianknödel

1 Ei + 4 Eigelb

ca. 8 Portionen

1 Kilo Kartoffeln (als Pellkartoffeln am Vortag gekocht),
1 TL getrockneter Thymian,
4 - 6 frische Salbeiblätter,
1/2 Bund glatte Petersilie,
100 g Stärkemehl,
4 Eigelb,
1 ganzes Ei,
Meersalz,
Hefewürze,
Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss frisch gerieben

Gepellte Kartoffeln auf der Kartoffelreibe grob reiben, Thymian zugeben. Salbeiblätter und Petersilie fein hacken und alles mit Stärkemehl, Eigelb und Ei unter die Kartoffelmasse kneten. Den Teig mit Salz, Hefewürze, Pfeffer und Muskat würzen, dann ca. 20 Minuten ruhen lassen. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser zum Knödel Kochen aufsetzen. Zwischenzeitlich die Arbeitsfläche mit Kartoffelmehl bestäuben, aus dem Teig darauf eine Rolle formen und diese in ca. 16 Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen jeweils Klöße daraus formen. Die Knödel ins kochende Wasser geben, bei geringer Energiezufuhr mit geschlossenem Topfdeckel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen. Dazu passt das Mischgemüse Ratatouille (z. B. im Reformhaus von Eden im Glas erhältlich).

Pro Portion ca. 200 kcal / 800 kJ; 4 g Eiweiß, 4 g Fett, 32 g Kohlenhydrate

Kartoffelklöße 3 (aus rohen Kartoffeln)

1,5 kg rohe Kartoffeln werden in Wasser gerieben, in einen Beutel gegossen+ , trocken ausgepresst. Die im Wasser sich absetzende Stärke wird den Kartoffeln wieder zugeführt

100 g Grieß o Mehl wird in 500 ml Milch zu einem Brei gekocht

Semmelwürfel wird in 40 g Butter geröstet mit

Salz zusammen heiß über die geriebenen Kartoffeln gegossen

Beides vermengen, formt man

Klöße aus der Masse

Kocht sie 25 min in Salzwasser

Kartoffelklöße halb+ halb

1 kg Kartoffeln...roh, ohne Schale
500 g Pellkartoffeln
1 Brötchen
Butter

Rohe Kartoffeln fein auf der Kartoffelreibe reiben. Etwas Natron oder Kloßweiß zugeben damit es nicht unappetitlich braun aussehende Klöße werden. Stehen lassen damit sich das Wasser absetzen kann. Pellkartoffeln abkühlen lassen und dann pellen. Die geriebenen Kartoffeln in ein Leinensäckchen geben und gründlich ausdrücken bis keine Flüssigkeit mehr kommt, das Wasser aber in einer Schüssel auffangen und stehen lassen.

Die ausgedrückten Kartoffeln in eine Schüssel geben und die gekochten Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und auch mit rein, dann die Kartoffelflüssigkeit vorsichtig abgießen und die abgesetzte Stärke mit in die Schüssel geben, noch etwas Salz dazu und gut durchkneten.

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten. Ca. faustgroße Kloesse formen und in die Mitte einige geröstete Brötchenwürfel geben. Es ist ratsam die Hände mit kaltem Wasser zum Formen anzufeuchten. Einen großen Topf mit kochendem Wasser und rein mit den Klößen. 20 Minuten ziehen lassen nicht kochen, denn sonst hast Du Kartoffelsuppe.

Kartoffelklöße aus Salem.

0,5 kg gekochte Kartoffeln
1 kg rohe Kartoffeln
220 g Milch
Kräuterwürze
Cenovis, gekörnt (Brühe)

Zubereitung: am Vortag 0,5 kg Pellkartoffel. Am nächsten Tag schälen u. reiben. Die rohen Kart. schälen und ebenfalls reiben und in einem Leinensäckchen ganz fest ausdrücken. Die Milch erhitzen, über die rohen Kart. gießen, etwas einmengen, die gek. Kartoffelmasse, die gewiegte Zwiebel und die Gewürze dazu geben und alles miteinander gut verarbeiten. Mit

feuchten Händen mittelgroße Klöße formen. In reichlich Wasser 20-25 min im offenen Topf leise ziehen lassen.

Gepostet + des öfteren Hans60

Kartoffelklöße halb und halb mit Mehl 2 Ei

4 Portionen

1500 g Kartoffeln
170 g Mehl
2 Eier
Mehl; zum Formen
5,5 l ;Wasser
3 Tomaten

Kartoffeln schälen, waschen. Die Hälfte mit Wasser bedeckt in einer Schüssel beiseite stellen.

Die übrigen in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 20 Minuten kochen lassen. Wasser abgießen. Kartoffel ausdämpfen und abkühlen lassen.

Rohe Kartoffeln auf ein Küchentuch reiben und ausdrücken. In eine Schüssel geben und die gekochten Kartoffeln darauf reiben. Etwas Mehl zum Wenden abnehmen und auf einen Teller geben. Dem Rest unter die Kartoffelmasse mischen. Eier unterrühren. Salzen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Aus der Kartoffelmasse mit bemehlten Händen Klöße von 5 cm Durchmesser formen. In Mehl wenden.

In leicht siedendem Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Klöße mit Tomatenviertel sofort servieren.

Wozu reichen: Zu Schweinebraten, Kalbs- oder Schweinshaxen.

Kartoffelklöße mit Duckefett 2 Ei

Zutaten für Portionen
2 kg Kartoffeln

- 1 Zwiebel(n)
- 2 Ei(er)
- 1 Wurst, rote
- Majoran
- Salz
- etwas Milch, heiÙe
- 200 g Speck, magerer
- 1 Becher Schmant oder 10% Kondensmilch

ZUBEREITUNG

1/3 der Kartoffeln kochen und durchdrücken. Die restliche 2/3 rohe Kartoffeln schälen, reiben und die Brühe ausdrücken. Die Kartoffelmassen miteinander mischen, einen Schuss heiÙe Milch darüber geben, Eier, Majoran, Salz und geriebene Zwiebel unterrühren. Mit nassen Händen KlöÙe formen und dabei in jeden KloÙ ein Stück rote Wurst in die Mitte geben - das gibt erst das Aroma!

Die KlöÙe 20-30 Minuten in Salzwasser langsam ziehen lassen. Ins Salzwasser etwas Milch geben, damit die KlöÙe nicht zu dunkel werden.

Für das Duckefett den Speck in Würfel schneiden und ausbraten. Kleingeschnittene Zwiebeln zugeben und darin bräunen. Alles etwas abkühlen lassen und dann Schmant oder Kondensmilch und etwas Salz unterrühren. Die KlöÙe auf die Teller geben. Jeder gibt sich soviel Duckefett darüber, wie er mag.

27.8.03 chantie CK

KartoffelklöÙe mit Pinienkernen

2 Ei

Zutaten für Portionen

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 2 Ei(er)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat, frisch gemahlene
- 100 g Mehl
- 50 g Kartoffelmehl
- 30 g Pinienkerne
- Mehl, für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen. Mit Schale 20 Minuten kochen. Die Kartoffeln pellen und heiÙ durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier, Salz, gemahlene Muskatnuss, Mehl und Kartoffelstärke zu den zerdrückten Kartoffeln geben. Pinienkerne nach Belieben zufügen (alternativ 15 g getrocknete, eingeweichte und gehackte Steinpilze, 1 Bund gehackte

Petersilie oder in Butter geröstete Semmelwürfel). Zuerst mit einem Kochlöffel, dann mit bemehlten Händen vermengen. Aus dem Kartoffelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und in 12 Portionen schneiden.

Aus den Kartoffelportionen mit bemehlten Händen 12 Klöße formen. Etwa 3 l Wasser mit 2 EL Salz in einen weiten Topf geben und aufkochen.

Die Klöße in das kochende Wasser geben und die Herdtemperatur herunterschalten. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sondern sollte kurz vorm Kochpunkt sein. Ist es zu heiß, zerfallen die Klöße, ist es nicht heiß genug, saugen sie sich voll Wasser und fallen ebenfalls auseinander.

Die Klöße sind gar, wenn sie hochsteigen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Die Klöße in eine Schüssel mit einer umgedrehten Untertasse legen, so dass das restliche Kochwasser unter dem Teller zusammenlaufen kann.

Derselbe Teig eignet sich auch für Gnocchi di patate.

22.2.04 Elettra CK

Kartoffelklöße mit Schinkenfüllung

3 Ei

Zutaten (für 4 Portionen)

1,25 kg Kartoffeln

200 g Mehl

3 Eier

1 TL Salz

Pfeffer

etwas ger. Muskatnuss

2 Zwiebeln

200 g magere Schinkenwürfel

1 Bund. Majoran

Mehl für die Arbeitsfläche und Hände

Zubereitung

Am Vortag die Kartoffeln mit der Schale in wenig Wasser gar kochen und anschließend pellen. Die Kartoffeln abdecken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Eiern, dem Salz, etwas Pfeffer und Muskat zu einem Teig verkneten. Diesen zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Zwiebeln fein würfeln. Danach die Schinkenwürfel und die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und kurz anbraten. Den Majoran zerhacken und zu den Schinkenwürfel geben. Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 40 cm Länge formen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke teilen und mit bemehlten Händen zu etwa handgroßen Fladen formen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen. Auf jeden Fladen 1/2 EL Füllung geben und die Fladen zu Klößen formen. Die

Klöße sofort in das kochende Wasser geben und 25 - 30 Minuten darin garen. Die fertig gegarten Klöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion 555 kcal, 7g Fett, 11,35 Fett %

Beilagen Dazu passt eine Joghurt-Kräuter-Sauce oder eine fettarme Instand-Bratensauce.

Bemerkung: Wenn`s schnell gehen soll, einfach den fertigen, frischen Kloßteig (z.B. von Henglein) verwenden. Funktioniert prima und schmeckt genauso gut :-)

Eingetragen von Jennifer.

Kartoffelklöße Schaumburger Art

2 Ei

Zutaten für Portionen

1000 g Kartoffeln

3 Scheibe/n Toastbrot oder Weißbrot

2 Ei(er)

200 g Mehl

Salz

Pfeffer

Muskat

30 g Butter

ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen, pellen und anschließend stampfen.

Toast oder Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Toastwürfel zu den gestampften Kartoffeln dazugeben und erkalten lassen. Eier Mehl hinzugeben und nach belieben salzen.

Alles zu einem Teig kneten, sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einer langen Rolle drehen und mit einem Messer die Klöße einritzen und drehen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Klöße hineingeben das Wasser darf nicht weiterkochen. Die Klöße müssen auf dem Topfboden Platz haben, nach ca. 5 Min die Klöße vorsichtig vom Topfboden lösen. Schwimmen die Klöße oben, sind sie fertig.

Wegen des etwas größeren Aufwand kann man auch die doppelte Menge machen und einfrieren. Aber aufgepasst, diese Klöße machen süchtig.

2.5.02 Eckhard K

Kartoffelklöße

Zutaten für 2 Portionen

1.5 kg Kartoffeln (möglichst am Vortag gekocht)

100 g Mehl (Weizenmehl)

150 g Kartoffelmehl

Salz

Weißbrot, gewürfelt, geröstet

ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln pressen. Mit Weizenmehl, Kartoffelmehl und Salz zu einem Teig kneten. Klöße formen und flach drücken. In die Mitte geröstete Weißbrotwürfel geben und wieder zu Klößen formen. (Handflächen dabei mit Kartoffelmehl bestäuben, dann geht es besser). Die Klöße in Kartoffelmehl wälzen und ab in das kochende Salzwasser. Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen.

2.3.04 Motschekiebchen CK

Hallo Motschekiebchen,

mache die Klöße ähnlich, habe das Rezept noch von meiner Oma, allerdings müssen die Kartoffeln zum Verarbeiten noch heiß sein und ein Ei wird noch hinzugegeben.

Hast Du das Ei vergessen oder braucht man das gar nicht wenn die Kartoffeln kalt sind???... verbrenne mir nämlich fast immer die Finger beim "Knödelmachen".

LG Bonnie0815

3.3.04 Bonnie CK

Man kann, wenn der Kloßteig zu fest ist, ein Ei dazu geben. Muss aber nicht sein.

LG

Motschekiebchen

4.3.04

Kartoffelknödel

3 Eigelb

700 g Kartoffeln, geschält

100 ml Milch

350 g Kartoffeln, gekocht, vom Vortag

80 g Mehl

- 3 Eigelb
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

Rohe Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser fein raspeln. Kartoffeln herausheben, kurz ausdrücken und den Vorgang wiederholen, damit ein Teil der Kartoffelstärke ausgewaschen wird.

Die geriebenen Kartoffeln auf ein festes Küchentuch (Leinen) geben, fest einrollen und die Tüchenden so stark gegeneinander drehen, dass die Flüssigkeit ausgepresst wird.

Die trockene Masse in eine Schüssel geben und mit kochendheißer Milch übergießen. Abkühlen lassen.

Gekochte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl und Eigelb zur Milch-Kartoffel-Mischung geben.

Alles gründlich durchkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Teig knapp tennisballgroße Stücke abteilen und glatte, runde Knödel formen.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Knödel bei milder Hitze in etwa 20 Minuten Garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

TIP:

Mit einer guten, mehligem Kartoffelsorte gelingen diese Knödel auch Ungeübten. Wer Angst hat, sie könnten beim Kochen zerfallen, bindet das Kochwasser mit Kartoffelstärke.

Dafür nimmt man 1 TL Stärke pro Liter.

Kartoffelknödel

Waldviertler Erdäpfelknödel

Zutaten für Portionen

500 g Kartoffeln (Erdäpfel), gekocht

500 g Kartoffeln, roh

Mehl

Salz

Suppe od. Milch od. Wasser

1 Semmeln

ZUBEREITUNG

Gesottene Erdäpfel (besser vom vorigen Tag) werden gerieben, würfelig geschnittene Semmeln geröstet, die rohen Erdäpfel gerieben und gut ausgepresst. Diese werden mit etwas heißer Suppe oder Milch oder auch Wasser abgebrannt, damit sie weich bleiben. Die ausgedrückten Semmeln werden mit den gesottene Erdäpfeln vermischt (gut salzen) und abge-

drückt. Danach formt man mit nasser Hand Knödel, die man in Mehl wälzt (da werden sie schön glatt, weiß und locker) und ins siedende Wasser gibt.

11.6.03 Suppentopf CK

Kartoffelnocken

1 Ei

300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 Ei
30 g Butter
30 g Mehl
Muskat
20 g kleine Weißbrotwürfel

Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser garen. Abgießen und gut abdämpfen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben, sofort mit dem Ei vermengen. Kartoffelmasse mit 20 g Butter, Mehl, Salz und etwas Muskat vermengen.

Mit einem Löffel Nocken abstechen, in kochendem Salzwasser solange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (etwa 10 Minuten).

Nocken vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gründlich abtropfen lassen, auf eine Servierplatte geben und mit in der restlichen Butter gebräunten Weißbrotwürfeln bestreut servieren.

Kartoffel-Speck-Klöße

3 Ei

Zutaten für Portionen
1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel(n)
Petersilie
1 Brötchen, in Würfel geschnitten
125 g Speck, gewürfelt
2.5 EL Mehl
3 Ei(er)
Salz

ZUBEREITUNG

Die am Tag zuvor gekochten und geschälten Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel und Petersilie durch den Fleischwolf drehen. In einem Pfännchen die Brot- und Speckwürfelchen rösten und unter die Kartoffeln mischen sowie Mehl, Eier und Salz. Alles gut miteinander vermengen. Mit bemehlten Händen aus dieser Masse Klöße formen und diese langsam in kochendem Salzwasser ziehen lassen.

7.4.01 Miguan CK

Käseklößchen mit Spinat

100 g Schafskäse
1 Pkt. Teig (Kloßteig, 750 g)
1 Zwiebel(n), rote
1 Zehe/n Knoblauch
10 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
50 ml Milch
1 Pkt. Frischkäse, (200 g)
150 g Spinat (Würzspinat- Minis)

ZUBEREITUNG

Schafskäse in 8 Stücke schneiden. Kloßteig durchkneten. Mit feuchten Händen 8 Klöße formen und in die Mitte den Schafskäse geben. In kochendes Salzwasser geben. Zugedeckt ca. 15-20 Min. gar ziehen lassen. Zwiebel, Knoblauch schälen und grob würfeln/pressen. Im heißen Fett andünsten. Brühe und Milch zugeben, Frischkäse einrühren, einmal aufkochen. Aufgetauten Spinat zugeben. 5 Min. dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Klöße abtropfen lassen und mit dem Spinat servieren.

28.7.03 Tanja001 CK

Käseklöße mit Hackfleischsoße

Zutaten für Portionen
1 Pck. Fertigmischung für Klöße halb und halb oder entsprechende Menge frisch selbst zubereitet
100 g Käse (Gouda), mittelalt
1 Bund Petersilie oder TK-Petersilie
500 g Hackfleisch, gemischt

1 EL Schmalz
2 Zwiebel(n)
Tomatenmark
Salz
1 TL Cayennepfeffer
1 Lorbeerblätter
2 EL Mehl
250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Das Paket Klöße- Pulver, halb und halb, nach Anweisung in kaltes Wasser rühren und quellen lassen.

Mittelalten Gouda würfeln, Petersilie hacken und unter den Teig mischen, Klöße formen und in reichlich kochendes Salzwasser legen. 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das gemischte Hackfleisch in dem Schmalz anbraten. Zwiebeln würfeln und mitbräunen. Tomatenmark, Salz, Cayennepfeffer und Lorbeerblatt zufügen.

Mit dem Mehl bestäuben, Wasser untermischen und alles zusammen 15 Minuten köcheln lassen.

Käseklöße gut abtropfen lassen und mit der Hackfleischsoße servieren.

7.5.02 Manu CK

Käseknödel

3 Ei

Kasnocken

Zutaten für Portionen

300 g Weißbrot, altbacken, klein geschnitten

250 ml Milch, lauwarm

300 g Käse (Emmentaler oder Gouda)

1 Schalotte(n), fein gehackt

1 EL Butter

1 EL Mehl

3 Ei(er)

2 EL Schnittlauch in Röllchen

80 g Butter, Salz

70 g Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

Brot und Milch vermengen, den in kleine Würfel geschnittenen Käse unterheben. Zwiebel in Butter glasig schwitzen und mit Mehl (ich gebe auch noch 2-3 EL Semmelbrösel dazu), Eiern, Schnittlauch und etwas Salz zur Brotmasse geben (wenn der Brotteig zu trocken ist noch etwas Milch da-

zugeben). Gut vermengen und ovale Nocken(Knödel) formen (ca. 10 Stück). In Salzwasser ca. 15 Minuten leicht kochen.

Mit zerlassener Butter und mit Parmesan bestreut servieren.

Ich gebe die Knödel mit ganz wenig Wasser in die Mikrowelle und gare sie bei 750 W. Pro Knödel 1 Minute Garzeit.

26.11.01 Hildegard.W CK

Ich verwende kein Mehl, da ich die Kasknödel/-nocken im Dampfkochtopf gare. Dauert nur 10 Minuten und schmeckt wirklich prima!

Eine andere Möglichkeit ist es, geschnittene Karotten und Kartoffel im Dampfkochtopf unten mitzugaren und die Knödel (Nocken) in einer Bouillon zusammen mit dem Gemüse zu servieren.

13.8.02 Sane CK

Kasknödel Pinzgauer

2 Ei

Zutaten für Portionen

5 Semmeln

1/8 ml Milch, evtl. bis 250 ml

2 EL Mehl, evtl. 3

Salz

1 Bund Petersilie, fein gehackt

200 g Käse, (Pinzgauer - fester, eher leicht stinkiger Käse, es geht auch Tilsiter)

2 Kartoffeln, gekocht, gerieben

2 Ei(er)

Öl, zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Semmeln blättrig schneiden, in Milch einweichen, mit Mehl, Salz, Petersilie zu einem Teig vermischen. Käse würfelig schneiden, mit den Erdäpfeln und den Eiern in die Semmelmasse einarbeiten. Kleinere Laibchen (oder Knödel) formen, in Öl schwimmend ausbacken.

Wird in Suppe oder zu Kraut, auch als Beilage serviert.

27.5.03 Nora CK

Kasperessknödel – Suppe

3 Ei

Zutaten für Portionen

6 Brötchen, altbacken
¼ Liter Milch, lauwarme
1 Prise Salz und Pfeffer
3 Ei(er)
2 Stiel/e Petersilie
200 g Schmelzkäse od. Backofenkäse
1.5 Liter Fleischbrühe
5 Stiel/e Schnittlauch
1 Butter

ZUBEREITUNG

Die Brötchen klein schneiden, die Milch darüber gießen, die Eier und die gehackte Petersilie hinzugeben. Das ganze etwas 15 Min. ziehen lassen. Den Käse in der Zwischenzeit ganz klein würfeln und der Masse hinzufügen. Nun alles miteinander zu einem Teig mengen und kleine Frikadellen formen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kasperessknödel darin auf allen Seiten anbraten.

Den Topf mit der Fleischbrühe erhitzen und nach einigen Minuten die Knödel darin kurz kochen. Die fertige Suppe mit geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.

12.7.03 Jerchen CK

Kasperessknödeln

2 Ei

Zutaten für Portionen

4 Stück Brot (Vinschgerln, ersatzweise 250 g Bauernbrot)
50 g Schweineschmalz
100 g Bergkäse
125 ml Milch
2 Ei(er)
2 EL Mehl (Roggen - oder Buchweizenmehl)
1 TL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer
Butterschmalz, zum Braten

ZUBEREITUNG

Vinschgerln oder Bauernbrot kleinwürfelig schneiden und dann mit dem heißen Schweineschmalz übergießen. Petersilie und Käse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier mit der Milch verrühren und zu der Masse geben und alles gut vermischen. 5 Min. ruhen lassen und dann zu Knödeln formen. In eine heiße Pfanne geben mit etwas Butterschmalz, Knödel flachdrücken und beidseitig nicht zu heiß ausbacken.

6.11.02 Laxmy CK

Klöße---gekocht

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
250 Kartoffelstärke
Salz
Muskat
500 ml Milch, heiße, vorsichtig, mit der Menge

Für die Knödel die Kartoffeln kochen, abschrecken, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelstärke untermischen, mit Salz und Muskat würzen. Nach und nach die heiße Milch untermischen, bis ein formbarer Teig entsteht. Aus dem Teig Klöße formen. Klöße in leise kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen,

Knödelspieße

Zutaten für 4 Portionen
200 g Zucchini
100 g Champignons
200 g Feta-Käse, fester
12 Tomate(n) (Cocktailtomaten)
5 EL Öl (Keimöl)
1 TL Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gebraucht wir außerdem 1 Pkt. Semmelknödel im Kochbeutel (6 Stück) Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten, aus den Kochbeuteln nehmen und abkühlen lassen. Zucchini waschen und Champignons putzen. Fetakäse längs halbieren. Zucchini, Champignons und Käse in Scheiben schneiden.

Knödel jeweils in 4-5 Scheiben schneiden. Abwechselnd Knödel-, Zucchini-, Champignon- und Käsescheiben auf einen Spieß stecken. Für jeden Spieß einen Knödel verwenden. Auf die Spießenden jeweils eine Cocktailtomate stecken.

Keimöl mit den Kräutern der Provence verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeden Spieß auf ein Stück Alufolie setzen, mit dem Kräuteröl beträufeln und die Alufolie an den oberen Enden verschließen.

Knödelspieße auf dem Grill oder im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Celsius (Gas: Stufe 4 / Umluft: 200 Grad Celsius) 15-20 Minuten garen

Königsberger Art Fischragout

Zutaten für Portionen

300 g Fischfilet, Seelachsfilet
1 TL Zitronensaft
¼ Liter Wasser
20 g Butter
2 EL Mehl
2 Stück Bratwurst, lockere Bratwürste
1 kl. Dose Champignons
1 EL Kapern
1 EL Dill

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl überstäuben und mit Wasser unter ständigem Rühren ablöschen. Seelachsfilet in Würfel teilen mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne Butter zerlassen, Fisch andünsten. Herausnehmen und in die helle Soße geben. Aus der Masse der Bratwürste Klöße formen, zugeben, alles 15 Minuten ziehen lassen. Pilze abtropfen, zusammen mit den Kapern zugeben. Salzen und mit Dill bestreuen.

Als Beilage Salzkartoffeln

14.11.01 Skadel CK

Königsberger Klopse

1 Ei

Je heller das Fleisch, desto höher der Preis

Zutaten für Portionen

800 g Hackfleisch vom Kalb (Rind/Schwein gemischt geht auch)
1 Ei(er)
50 g Semmelbrösel
1 EL Senf
Salz und Pfeffer
1 Liter Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
40 g Butter
30 g Mehl
50 ml Wein, weiß
200 ml Sahne
1 EL Kapern und 1 EL Kapernflüssigkeit
1 EL Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
1 EL Zitronensaft

Zucker
Bund Petersilie, glatte

ZUBEREITUNG

Hack, Ei, Brösel, Senf, Salz und Pfeffer vermengen, ca.12 Klöße formen. Brühe mit Lorbeer aufkochen, Klöße hineingeben, bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Nun die Butter schmelzen, Mehl einstreuen, aufwallen lassen und mit Wein und 600ml von der Brühe ablöschen. Sahne zugießen und 6-8 min. offen kochen.

Kapern, Kapernflüssigkeit, Zitronenschale und -saft zugeben. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Klöße in der Sauce servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

2.3.04 Blondi 66 CK

Königsberger Klopse + Leipziger Allerlei 1 Ei

Zutaten für Portionen

500 g Spargel - Köpfe, Suppen-Spargel, Bruchspargel

250 g Möhre(n), in Scheiben

200 g Erbsen, frische

2 Putenschnitzel, in kleinen Stücken

300 g Hackfleisch

1 Ei(er)

Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

30 g Butter

2 EL Mehl

400 ml Brühe

1 EL Zucker

4 EL Sahne

20 g Kapern

2 EL Zitronensaft

Kerbel

ZUBEREITUNG

Die Butter bei mittlerer Hitze auflösen, Putenstückchen darin von allen Seiten weiß anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, kräftig durchrühren und mit der Brühe ablöschen. Zucker einrühren und aufkochen lassen.

Die Spargel- und Möhren-Stücke zugeben und 10 Min simmern lassen.

Aus Hack, Semmelbröseln und Ei einen Fleischteig bereiten und kleine(!) Klößchen herstellen.

Nach 10 Min simmern, Mit Kapern und deren Saft vermengen, die Sahne zufügen. Genau so viel Zitronensaft zugeben, dass ein herrlich leicht säu-

erlicher Geschmack entsteht. Die Erbsen und die Hackbällchen zugeben und weitere 5 Min simmern lassen.
Kerbel überstreuen und mit einem lauwarmen Baguette genießen.

22.7.03 Mezzo CK

Königsberger Klopse, Kaliningrader 1 Ei

das Gericht wurde aber am Familienesstisch umgetauft

Zutaten für Portionen

800 g Gehacktes

1 Brötchen

1 Becher Schlagsahne

Joghurt, 0,1 %

Schmelzkäse, natur

Zitronensaft

Worcestersauce (aber nur die original Dresdner)

Kapern

1 Lorbeerblätter

einige Piment - Körner

Gemüsebrühe

1 Ei(er)

ZUBEREITUNG

Das Gehackte gut mit Salz, Pfeffer, Ei und dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen mischen. Der Geschmack sollte sehr würzig, aber nicht zu salzig sein, denn das Fleisch gibt noch Würze an die Soße bzw. die Brühe ab. Sollte der Fleischteig noch zu nass sein, einfach etwas Paniermehl dazu geben. Wer die Klopse mit Zwiebeln mag kann diese noch dazu geben. Wir essen das Gericht immer ohne Zwiebeln, das tut dem Geschmack eigentlich keinen Abbruch. Aus dem Fleischteig die Klopse formen.

In der Zwischenzeit einen nicht zu kleinen Topf Wasser aufsetzen, das Lorbeerblatt und einige Pimentkörner hinein geben. Wenn das Wasser kocht, die Gemüsebrühe einstreuen, aber nicht zu viel, denn das Fleisch ist ja auch noch gewürzt, die Kapern kommen später noch dazu und der Brühegeschmack sollte nicht überwiegen. Außerdem kann man ja am Ende immer noch nachwürzen.

Die Klopse in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen und dann zwanzig Minuten vor sich hin köcheln lassen. Ruhig mal einen Klops testen, ob er schon durch ist. Ich komme meistens mit zwanzig Minuten Garzeit zurecht.

Sind die Klopse gar, geht es an die Soße. Ein Becher Schlagsahne in die Brühe geben, 5-6 Esslöffel Joghurt dazu und am Ende zwei Esslöffel Schmelzkäse. Davon wird die Soße schön cremig. Dann einige kräftige Spritzer Worcestersauce, je nach Geschmack. Immer schön zwischendurch kosten!

Schließlich noch die Kapern, je nach Geschmack dazu und einige Spritzer Zitronensaft. Alles gut durchrühren. Wenn die Soße das gewisse Etwas hat (und das ist ja bei jedem woanders), am besten mit Soßenbinder etwas abbinden.

22.8.02 Madita CK

Königsberger Klopse, meine

2 Ei

Zutaten für Portionen

500 g Hackfleisch vom Schwein

1 Brötchen, altbacken

2 Zwiebel(n)

4 EL Butter

1 Zitrone(n), unbehandelt

2 Ei(er)

1 Liter Fleischbrühe, gewürzt

2 EL Mehl

200 g Sahne

80 g Kapern

2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in heißem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter glasig andünsten. Die Zitrone heiß waschen, 1 TL Schale abreiben. Das Hackfleisch mit den Brötchen, Schalotten und Eiern mischen und mit Zitronenschale, Salz Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse gut durcharbeiten und mit angefeuchteten Händen kleine Klößchen daraus formen.

Die Brühe aufkochen und die Klößchen darin bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Restliche Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren soviel Brühe dazugießen, bis eine sämige Sauce entsteht. 5 Minuten durch köcheln lassen, dann die Sahne und Kapern hinzufügen. Mit 1-2 EL Zitronensaft und Muskat abschmecken, die Klößchen in der Sauce 10 Minuten ziehen lassen. Dazu schmeckt am besten Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat.

Anmerkung: Original Königsberger Klopse werden aus feinsten durchgedrehten Kalbfleisch und Sardellenfilets zubereitet. Ich nehme aber einfach nur gemischtes Hackfleisch.

20.11.01 Dine CK

Königsberger, in heller Biersauce 65 g Ei + 1 Ei

Zutaten für Portionen

- 1 Brötchen, altbackenes
- ¼ Liter Weizenbier
- 3 Lauchzwiebel(n)
- 65 g Ei(er), hartgekocht
- 500 g Hackfleisch, halb und halb
- 1 Ei(er)
- 1 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel(n)
- 3 Gewürznelken
- ¼ Liter Gemüsebrühe
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 3 EL Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das altbackene Brötchen (ersatzweise 3 Scheiben Toastbrot) würfeln und in ca. 75 ml Bier ca. 20 Min. einweichen lassen. Zwiebeln putzen und waschen, das Grün in feine Ringe schneiden, den weißen Teil der Zwiebeln würfeln. Etwa die Hälfte der grünen Ringe für die Sauce zur Seite stellen. Die Kapern abtropfen lassen, die Lake dabei auffangen. Etwa die Hälfte der Kapern grob hacken. Aus Hackfleisch, Brötchen, Lauchzwiebeln, Ei und gehackten Kapern einen Fleischteig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dem Fleischteig kleine Klopse formen. Die Zwiebel pellen und das Lorbeerblatt mit den Nelken darauf feststecken.

Das restliche Weizenbier mit der Brühe, der gespickten Zwiebel und etwas von dem Kapernsud zum Kochen bringen. Die Klopse in dem Sud 10-15 Min. garziehen lassen. Inzwischen Mehl mit Butter verkneten und in Flöckchen in den letzten 5 Min. mit den Klößchen mitkochen - das bindet die Sauce. Die übrigem grünen Zwiebelringe, die restlichen Kapern und die Crème fraîche zugeben und in der Sauce heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kapernsud würzig abschmecken.

Dazu passen Petersilienkartoffeln und Feldsalat.

24.1.01 eine Bier Firma CK

Krautknödel

Zutaten für 2 Portionen

500 g Hackfleisch, gemischt

150 g Reis, roh

1 Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer

Sauerkraut

Fett

Majoran

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein hacken, in Fett anrösten, mit dem Faschierten (Hackfleisch) und rohem Reis vermischen, würzen, gut durcharbeiten. Aus der Masse Knödel formen, diese mit Sauerkraut umwickeln und locker in eine befettete Form legen. Mit Wasser aufgießen, so dass die Knödel ca. drei Viertel bedeckt sind. Im Rohr ca. 45 Min. backen, zuerst bei 250 Grad, dann auf 200 Grad reduzieren (Reis kosten).

Mit Kartoffelsalat servieren.

22.8.02 Angel8854 CK

Lachsklösschen

Portion/en: 2

400 g Lachs

400 g Sahne

6 g ; Salz

Lachs mit Sahne und Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und im Eisbad mit dem Zauberstab zu einer cremigen Farce schlagen, dann mit einem nassen Löffel Klösschen abstechen und 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.

Knödel

Leberklöße

375 g Leber
6-8 eingeweichte Semmeln
125 ml kochende Milch
Salz, Pfeffer
1 E Fett
1 Zwiebel
Thymian

Die gewaschene Leber wird 2 X mit den Semmeln durch die Maschine gedreht

Mit der in Fett geröstete Zwiebel +
allen anderen Zutaten zu einem Teig verarbeiten
aus dem man runde Klöße formt +
sie 30 min ziehen lässt

Als Einlage zur Suppe sticht man mit dem Löffel kleine Klöße ab

Leberknödel auf Sauerkraut

1 Ei

Zutaten für Portionen
750 g Sauerkraut
120 g Zwiebel(n), in Ringe
40 g Butterschmalz
125 ml Wein, weiß
½ TL Pfeffer, ganz
½ TL Piment, ganz
1 Lorbeerblatt
175 g Leber vom Schwein
200 g Hackfleisch vom Schwein
½ Brötchen, vom Vortag
1 TL Schmalz
Milch
60 g Zwiebel(n), gewürfelt
1 Ei(er)
evt. Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Majoran
Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Die Leber wird mit dem Messer feingehackt bzw. durch den Wolf gedreht und unter das Schweinehackfleisch gegeben. Dazu kommen die gewürfelten Zwiebeln, das in Milch eingeweichte und ausgedrückte Brötchen, das Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Schmalz. Diese Masse wird gut durchgearbeitet. Evtl. unter Zugabe von Semmelbröseln die Konsistenz verbessern. Die Masse kühl stellen, dann lässt Sie sich besser formen.

Man formt 6 Klöße und gart sie ca. 15 min. auf dem Sauerkraut oder separat in siedendem Wasser. Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und später auf dem Sauerkraut anrichten.

Zwiebeln in Scheiben schneiden und in einem Topf in Butterschmalz glasig dünsten. Das gut abgetropfte Sauerkraut hinzufügen und mit je 1/4 bis 1/2 Liter Wein und Wasser auffüllen. 20 Minuten kochen lassen. Pfeffer- und Senfkörner und das Lorbeerblatt in ein Leinensäckchen füllen und zum Sauerkraut geben. Noch einmal 15 Minuten kochen lassen. Dazu gibt es Salzkartoffeln.

1.2.04 GudrunN CK

Leberknödelsuppe

2 Ei

Zutaten für 2 Portionen

2 Brötchen altbacken

125 ml Milch lauwarm

2 Ei(er)

1 Zwiebel(n)

400 g Leber vom Rind

1 EL Petersilie gehackt

1 Prise Majoran getrocknet

½ TL Zitrone(n) (Schale), abgerieben

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer, schwarz

1 EL Semmelbrösel

750 ml Brühe

ZUBEREITUNG

Brötchen in kleine Stücke schneiden und in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Eier über die Brötchen schlagen. Zwiebel sehr fein hacken. Die Leber, die Petersilie, den gerebelter Majoran, die Zitronenschale, die Zwiebelwürfelchen, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und 12 Klöße formen. Knödel in Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 20 Min. gar ziehen lassen. In die heiße Bouillon geben.

9.5.01 Miguan CK

Leberknödelsuppe hausgemacht 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

175 g Leber vom Rind

200 g Hackfleisch vom Schwein

½ Brötchen, altbacken

1 TL Schmalz

Milch

60 g Zwiebel(n), gehackt

1 Ei(er)

evt. Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Majoran

Petersilie

1 Ei(er), davon das Eigelb

1 Liter Rinderbrühe

ZUBEREITUNG

Die Leber wird mit dem Messer feingehackt bzw. durch den Wolf gedreht und unter das Schweinehackfleisch gegeben. Dazu kommen die gewürfelten Zwiebeln, das in Milch eingeweichte und ausgedrückte Brötchen, das Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Schmalz.

Diese Masse wird gut durchgearbeitet. Evtl. unter Zugabe von Semmelbröseln die Konsistenz verbessern. Die Masse kühl stellen, dann lässt Sie sich besser formen. Man formt 6 Klöße und gibt Sie in etwa 1 L kochende Rinderbrühe.

Die Leberknödel lässt man unter dem Siedepunkt eine halbe Stunde ziehen. Sind die Klöße gar, nimmt man sie in einem Schaumlöffel heraus. Die Klöße werden warmgestellt. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegeben und man legiert die Brühe mit dem Eigelb. Dann gibt man die Klöße wieder dazu, bestreut alles mit Petersilie und richtet die Suppe an. Nach dem Legieren darf die Suppe nicht mehr aufkochen.

13.5.02 Miguan CK

Maisbreiklöße (Ghana)- Banku,

4 Portionen

1 kg Maismehlteig

-- siehe Rezept

; Salz

; Wasser (1)
500 ml; Wasser (2)

Den Maismehlteig fünf Tage gären lassen. Anschließend mit Salz und kaltem Wasser (1) mischen, bis ein dünner Brei entsteht.

Wasser (2) zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren langsam den Mehlbrei zugeben und köcheln, bis er zunehmend fester wird. Gelegentlich etwas Wasser zugießen, um den Teig geschmeidig zu halten. 20 Minuten ständig rühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Aus dem Teig tennisballgroße Klöße formen. Heiß oder kalt servieren.

Mangokaltschale mit Quarkklößen 2 Eigelb für heiße Tage

Zutaten für 4 Portionen

- 3 Mango(s), vollreif
- 1 Paprikaschote(n), rot
- 1 Paprikaschote(n), gelb
- 1 kleine Chilischote(n), grün
- 1 Limette(n), den Saft
- Salz und Pfeffer
- Wasser, eisgekühlt
- 3 EL Für die Klößchen:
 - Butter, weich
 - 2 Ei(er), davon das Eigelb
 - 250 g Quark (Magerquark)
 - 75 g Semmelbrösel
 - 2 EL Sonnenblumenkerne
 - 1 Ei(er), davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Mangos schälen, mit einem spitzen Messer jeweils das Fruchtfleisch vorsichtig vom

Kern lösen und fein würfeln. Paprikaschoten putzen, waschen, entkernen und würfeln.

Die Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Gut durchmischen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Klöße die Butter schaumig rühren, die Eigelbe langsam einrühren, den Quark, eine Prise Salz und die Semmelbrösel dazugeben. Die Sonnenblumenkerne hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht anrösten.

Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Sonnenblumenkernen unter die Quarkmasse heben. Die Klöße in siedendem Salzwasser 10 Minuten garen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Die gekühlten Zutaten für die Kaltschale mit dem Pürierstab oder im Mixer sehr fein pürieren und mit eisgekühltem Wasser zur gewünschten Konsistenz verdünnen.

Die Quarkklöße auf Teller verteilen und jeweils mit Kaltschale auffüllen. Jede Portion mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.

21.6.02 Sonja* CK

Möhren Quark Klößchen

1 Ei

4 Personen

Für DEN TEIG-----

- 200 g Möhren
- 1 Zwiebel (50 g)
- 1 Zerdrückte. Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 150 g Haferflocken/ Hirse
- 200 g Magerquark
- 50 g Sonnenblumenkerne (gehackt)
- 1 Ei
- 1/8 l Gemüse-Hefebrühe
- 1 Bund Petersilie (gehackt)
- Vollmeersalz
- Pfeffer

AUßERDEM-----

- 2 l Gemüse-Hefebrühe
- 20 g Sonnenblumenkerne

Möhren waschen, schälen, raspeln. Zwiebelwürfel, Knoblauch und

Möhren in heißer Butter ca. 3 Minuten dünsten. Etwas abkühlen lassen, dann mit den restlichen Teigzutaten verrühren. Mit zwei Ei ca. 20 Klößchen abstechen und in der heißen Brühe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Abtropfen lassen und mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreut servieren.

Dazu passt eine Tomatensoße.

Pro Person ca. 380 kcal (1600 kJ) Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Marillenknödel mit Topfenteig

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

250 g Quark (Topfen)

250 g Mehl

250 g Butter (oder Margarine)

Für die Füllung:

8 Aprikose(n), frische (Marillen)

Zucker (Würfelzucker)

1 Liter Wasser, gesalzen zum Kochen

Butter, für die Pfanne, zum Braten

4 EL Semmelbrösel, (zerriebene altbackene Brötchen)

2 EL Zucker

Zimt

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Teig kneten (Butter schaumig rühren, Topfen dazu, Mehl einrühren). Etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen (ist wichtig für die Dehnbarkeit des Teiges und daher die Beschaffenheit der Knödel).

Marillen waschen, entkernen und mit einem Stück Würfelzucker füllen. Um die vorbereiteten Marillen soviel Teig legen, dass die Ummantelung die gewünschte Dicke erreicht (ca. 1-2 cm, je nach Geschmack). Vorsicht, es sollten keine Löcher im Teig entstehen!

Anschließend die fertigen Knödel vorsichtig in das leicht kochende Wasser legen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen in einer Bratpfanne ein wenig Butter erhitzen, Brösel, Zucker und Zimt drüberstreuen, umrühren und die fertig gekochten Knödel darin anbraten. Sofort warm mit etwas Staubzucker bestreut servieren.

18.12.03 Pepperoncino CK

Quark Topfengrießknödel

3 Ei

Zutaten für 3 Portionen

750 g Quark (Bauerntopfen), trocken

etwas Salz

3 Ei(er)

80 g Grieß

80 g Semmelbrösel

80 g Butter, zum Übergießen

etwas Zimt, zum Bestreuen

etwas Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Topfen, Salz, Eier, Grieß und Brösel in einer Schüssel vermengen, 20 Minuten rasten lassen.

Kleine Knödel formen, 15 Minuten in leicht wallendes Salzwasser kochen lassen.

Mit Zimt und Zucker anrichten, mit heißer Butter übergießen. Apfelmus oder Kompott dazu.

Wer keinen Zimt mag, kann auch gemahlene Nüsse nehmen. Oder auch mit Brösel und Zucker servieren.

30.12.02 Nora CK

Quarkklößchen mit Erdbeersoße

1 Eiweiß

Für 1 Person:

100 g Magerquark,

1 Eiweiß,

30 g Grieß,

1 TL Zucker,

1/4 TL Zimt und

1 Prise Salz verrühren.

Mit Teelöffeln Klößchen abstechen. Die Klöße in leicht kochendem Salzwasser 8 Minuten ziehen lassen, dann mit Erdbeersoße servieren.

Für die Soße

100 g Erdbeeren,

50 g Magerjoghurt und

1 TL Zucker pürieren.

Hat 293 kcal.

Pro Portion: ca. 293 kcal

Quarkklöße

2 Ei

Zutaten für Portionen

2 Ei(er)
125 g Zucker
1 Prise Salz
Zitrone(n) (Schale), abgerieben
100 g Mehl
1 EL Stärkemehl
500 g Quark
50 g Rosinen

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale miteinander schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und das Stärkemehl unterheben. Den Quark mit den anderen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die Rosinen zugeben. Mit bemehlten Händen Klöße formen, 15 Minuten in nicht kochendem Salzwasser ziehen lassen. Dazu passt Vanillesoße.

17.2.02 Pelle CK

Quarkknödel mit Erdbeeren

2 Ei

Für 4 Personen,
Zubereitungszeit: 30 Min
Kühlzeit: 4 Std.
Kochzeit: 10-12. Min.
Pro Person: 401 kcal, 12 g Fett = 26,85 % kcal aus Fett

40 g Butter
150 g Magerquark
2 Eier
170 g Mehl
1 P. Citroback
Salz
2 P. Bourbon-Vanillezucker
250 g TK-Erdbeeren

Butter in einer Schüssel schaumig rühren, abwechselnd Quark, Eier und Mehl unterrühren. Citroback, Salz sowie Vanillezucker hinzufügen und das Ganze gut durchmischen. Den Teig mit einem Tuch zudecken und 4 Stunden kühl stellen.

Aus der Masse kleine Knödel formen und in jeden Knödel eine Einbuchtung drücken, in die Einbuchtung jeweils 1 gefrorene Erdbeere geben und den Knödel wieder verschließen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel hineingeben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann die Hitze etwas reduzieren und die Knödel weitere 6 Min gar ziehen lassen.

Dazu schmeckt Erdbeerpüree sehr gut als Soße.

Süße Quarkklöße

2 Ei

Zutaten für Portionen

65 g Butter oder Margarine

2 Ei(er)

1 EL Zucker

1 Prise Salz

500 g Quark (Magerquark)

4 EL Semmelbrösel

200 g Mehl

1 TL, gestr. Backpulver

50 g Butter

Zimt - Zucker, Apfelmus oder Kompott

ZUBEREITUNG

Fett schaumig rühren, nach und nach Eier, Zucker, Salz, Quark, Semmelbrösel und das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen. Der Teig sollte nicht mehr kleben, ansonsten noch mehr Mehl zufügen. Mit feuchten Händen 8 Klöße formen und nacheinander in reichlich kochendes Wasser geben. 20 Min. lang in leicht siedendem Wasser garen.

Inzwischen die Butter bräunen. Klöße mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte (Backofen 50 Grad) Teller legen. Gebräunte Butter darüber gießen und mit Zimtzucker bestreuen. Apfelmus oder Kompott dazuservieren.

Tipp: einen Testknödel ins Wasser geben, sollte dieser auseinanderfallen, noch ein wenig Mehl in den Teig mischen.

21.12.03 Sberthaler CK

Topfen – Knödel

1 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Quark (Topfen)

1 Ei(er)

70 g Grieß

70 g Butter
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Topfen, Ei, Grieß, Butter, Salz vermengen. Teig 30 Min. rasten lassen. Knödel formen und 20 Min. im Salzwasser ziehen lassen. In in Butter gerösteten Bröseln und etwas Zimt wälzen.

9.7.03 Genovefa56 CK

Topfenknödel

4 Ei

Zutaten für Portionen

5 Semmeln vom Vortag
200 g Quark
n. B. Zucker
Salz
20 g Butter
125 ml saure Sahne
4 Ei(er)
100 g Mehl

ZUBEREITUNG

Rinde der Semmeln abreiben und die Semmeln klein würfeln. Würfel mit dem Quark vermengen, Zucker, 1 Prise Salz und flüssige Butter zufügen. Saure Sahne mit den Eiern verrühren und unter die Quarkmasse ziehen. Zum Schluss Mehl unterheben. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. 15 Knödel formen und 12-15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser pochieren. Knödel sofort aufreißen, wenn sie aus dem Wasser kommen, dann fallen sie nicht zusammen. Dazu passen alle Arten von Kompott und Fruchtsaucen.

16.3.01 Icefire CK

Topfenknödel mit Zwetschken Brombeere Röster 2 Ei

Zutaten für Portionen

2 Ei(er)
25 g Butter, halbflüssig
350 g Quark (Topfen)
75 g Kuchen (Brioche), geriebene
2 EL Puderzucker
Salz
Zitrone(n)

Rum
200 g Butter
100 g Nüsse, gerieben
100 g Mandeln, gerieben
50 g Semmelbrösel
Puderzucker
Zimt
1 kg Pflaumen (Zwetschken)
125 ml Wein, rot
500 g Brombeeren
Zucker, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Eier mit dem Topfen und de Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach die Butter und die Aromaten (Salz, Zitrone, Rum) beimengen, die Brioche locker untergeben und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach Knödel formen und im leicht gezuckertem Wasser langsam (ca. 15 Min.) ziehen lassen.

Inzwischen die Butter erhitzen und darin die Nüsse, Mandeln und Semmelbrösel kurz in anrösten und mit Zucker und Zimt abschmecken. Die fertigen Knödel abseihen und in den Bröseln wälzen.

Für den Zwetschken-Brombeer-Röster: Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. 1/3 der Zwetschken mit Rotwein und Zucker nach Geschmack weich kochen und durch ein Sieb passieren. Mit den restlichen 2/3 nochmals aufkochen und vor dem Kaltstellen die Brombeeren unterheben.

13.8.02 ChristineJohanna CK

Marillenknödel

2 Ei

Zutaten für Portionen
1 kg Aprikose(n)
Zucker (Würfelzucker)
750 g Kartoffeln, mehlig
225 g Mehl
Salz
2 Ei(er)
Butter
Semmelbrösel
Zimt und Zucker

ZUBEREITUNG

Kartoffelteig: Kartoffeln weich kochen, schälen, durchpressen, auskühlen lassen. Mehl, Salz und Eier darunter mischen, zu glattem Teig kneten.

Aprikosen längs aufschneiden, entkernen, mit einem Würfel Zucker/Stück füllen.

Teig ausrollen und jede Aprikose mit dem Teig hauchdünn umschließen. Mit bemehlten Händen den Knödel nachformen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen, ziehen lassen, bis die Knödel zur Oberfläche kommen (nach etwa 7 Min.). Semmelbrösel in Butter bräunen und als Soße darüber gießen. Mit Zimt und Zucker servieren.

Hinweise: Alternativ kann man statt der Aprikosen auch Zwetschgen verwenden.

Nutzt man "Gekochte Klöße" einschlägiger Marken, reicht eine Packung á 8 Klöße für 12 Aprikosenknödel. Die Garzeit beträgt statt 7 dann 20 Min.

27.5.02 Zottel CK

Marillenknoedel

1 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Quark (Topfen)

Butter

1 kleines Ei(er)

100 g Mehl, griffig

50 g Grieß

Salz

8 große Aprikose(n) (Marillen)

Zucker - Zimt

100 g Semmelbrösel

Puderzucker

8 Stück Zucker (Würfelzucker)

ZUBEREITUNG

50 g Butter und Ei gut verrühren und den Topfen untermengen. Mehl, eine Prise Salz und Grieß dazugeben und verkneten. Den Teig etwa 20 Minuten rasten lassen. Die Marillen entkernen und mit einem Stück Würfelzucker füllen.

Aus dem Teig eine Rolle formen. In 8 Stücke teilen. Jedes Teigstück in der bemehlten Handfläche flach drücken. Eine Marille in die Mitte setzen, den Teig darüber hüllen und Knödel formen.

Die Knödel in kochendes Salzwasser legen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen 2 El Zucker in 50 g Butter leicht karamellisieren lassen.

Die Brösel dazu geben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zimt würzen. Die gut abgetropften Knödel in der Butterbröselmischung wälzen. Mit Puderzucker bestreuen.

19.5.03 Backtrude CK

Marillenknödel mit Topfenteig

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

250 g Quark (Topfen)

250 g Mehl

250 g Butter (oder Margarine)

Für die Füllung:

8 Aprikose(n), frische (Marillen)

Zucker (Würfelzucker)

1 Liter Wasser, gesalzen zum Kochen

Butter, für die Pfanne, zum Braten

4 EL Semmelbrösel, (zerriebene altbackene Brötchen)

2 EL Zucker

Zimt

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Teig kneten (Butter schaumig rühren, Topfen dazu, Mehl einrühren). Etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen (ist wichtig für die Dehnbarkeit des Teiges und daher die Beschaffenheit der Knödel).

Marillen waschen, entkernen und mit einem Stück Würfelzucker füllen. Um die vorbereiteten Marillen soviel Teig legen, dass die Ummantelung die gewünschte Dicke erreicht (ca. 1-2 cm, je nach Geschmack). Vorsicht, es sollten keine Löcher im Teig entstehen!

Anschließend die fertigen Knödel vorsichtig in das leicht kochende Wasser legen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen in einer Bratpfanne ein wenig Butter erhitzen, Brösel, Zucker und Zimt drüberstreuen, umrühren und die fertig gekochten Knödel darin anbraten. Sofort warm mit etwas Staubzucker bestreut servieren.

Markklößchen

1 Ei

Zutaten für Portionen

2 Markknochen

1 Ei(er)

Salz

Paniermehl

Muskat

ZUBEREITUNG

Mark aus 2 Knochen lösen, erwärmen bis es sich aufgelöst hat, abkühlen lassen. Dann mit einem Ei schaumig rühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend mit Paniermehl verkneten bis man kleine Klößchen daraus formen kann. Wasser zum kochen bringen und einen Probekloß kochen, sollte er zerfallen noch etwas Paniermehl unterkneten. Die Markklößchen können gut eingefroren werden. Sie werden dann nur noch tiefgefroren in die heiße Brühe gegeben und einmal kurz die Brühe aufkochen lassen. Die Klöße schwimmen dann an der Oberfläche und sind fertig.

9.3.02 Horsch CK

Markklößchen

1- 2 Ei

40 g Rindermark wird zerlassen schaumig gerührt+
1-2 Eier +
Salz +
0,5 geh Petersilie +
50-70 g geriebene Semmel +
1 TI Mehl gut vermengt
2-3 h ruhen lassen

Daraus kleine Klößchen geformt
3 min in Brühe kochen/ ziehen lassen

Hans60

Mecklenburger Klöße mit Birnen

2 Ei

Zutaten für Portionen

Für die Klößchen:
200 g Butter
2 EL Sahne
2 Ei(er)
½ TL Salz
Muskat
6 EL Semmelbrösel
1 kg Birne(n), reife, aber nicht zu weiche
2 EL Zucker
1 Schuss Essig
1 EL Stärkemehl

ZUBEREITUNG

Die Butter mit der Sahne und den Eiern schaumig rühren. Dann unter ständigem Weiterrühren die Gewürze zugeben und zuletzt die Semmelbrösel. Auf dieser Masse mit dem Esslöffel nicht zu große Klöße ausstechen und in siedendes Wasser legen. Nach 7 Minuten mit der Schaumkelle herausholen und warm halten.

Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. In Wasser mit Zucker und Essig nicht zu weich kochen. Anschließend mit dem Stärkemehl binden und über die Klöße geben.

18.12.02 Sonja* CK

Mehlkloße I

1 Ei

Zutaten für Portionen

1 kg Kartoffeln, gekocht

100 g Mehl

100 g Stärkemehl

1 Ei(er)

Muskat

Salz

Butter

Brötchen oder Toastbrot

ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, 80 g Stärkemehl, Ei, Muskat und Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein evt. noch ein Ei dazu geben.

In einer Pfanne mit etwas Butter, die Brötchen- bzw. Toastwürfel kurz rösten.

Aus der Teigmasse Klöße formen und je nach Geschmack ein oder mehrere von den gerösteten Croutons in die Mitte geben. Die Klöße in dem restlichen Stärkemehl wenden und in reichlich Salzwasser ca. 5 min. kochen und nochmals 10 min. ziehen lassen.

27.8.03 Monika M CK

Mehlkloße

2 Ei

40 g Butter

2 Eier

1 TL Salz

400 g Mehl Mais + Soja
 Mais + Buchweizen + Soja
 Soja + Hirse + Mais + Amaranth

1 TI Stärke
250 ml Milch mischen + schlagen bis er Blasen schlägt
 man sticht mit 1 E Klöße ab
 kocht sie in siedendes Salzwasser gar

Kochzeit 10 min

Die rechten Angaben von Hans60

Milchsuppe (sauer)

2 Ei

Zutaten für Portionen
½ Liter Milch (sauer gewordene Vollmilch)
½ Liter Buttermilch
2 Ei(er)
Mehl
Salz und Pfeffer
Maggi

ZUBEREITUNG

So, man nimmt Butter und Sauermilch und kocht die auf, würzt mit sehr viel Salz ab. Während die Milch kocht, aus den Eiern und Mehl eine dicke Pampe herstellen, so dick, dass sie nicht mehr als flüssig angesehen werden kann. Das würzt man mit Salz, Pfeffer und Maggi ab. Jetzt formt man mit 2 Löffelchen kleine Klopse, die man in die kochende Suppe gibt. Die brauchen dann so ca. 10 min, bis sie fertig sind. Das ganze schmeckt genial und man hat immer was, was man mit der Sauermilch machen kann.

14.8.03 Blade CK

Mohnknödel

4 Ei

kleine, süße Mahlzeit

Zutaten für Portionen
500 ml Milch
150 g Butter
50 g Zucker
1 Vanilleschote(n), das Mark
100 g Mohn, gemahlen
100 g Grieß (Weizengrieß)

4 Ei(er)
40 g Butter
20 g Zucker
40 g Mohn
½ Orange(n), abgeriebene Schale
etwas Puderzucker
Pfefferminze, frisch

ZUBEREITUNG

Milch, Butter, Zucker und Vanillemark zum Kochen bringen. Mohn und Grieß unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. So lange rühren, bis sich auf dem Topfboden ein weißer Belag bildet und ein zusammenhängender Teig entsteht.

Den Teig in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Unter den noch heißen Teig nach und nach die Eier schlagen, zwei Stunden kalt stellen.

Aus der Masse Knödel formen, diese in kochendem Salzwasser 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen. Zucker, Mohn und Orangenschale hinzugeben. Die fertigen Knödel in die Pfanne geben und in der Mischung wälzen oder die Knödel auf Tellern anrichten, mit der Mohnmasse übergießen, mit Puderzucker bestäuben und mit Pfefferminze garnieren.

14.5.02 Shaki CK

Mozartknödel

1Ei

Zutaten für Portionen
300 g Kartoffeln, mehlig (Erdäpfel)
30 g Butter
1 Ei(er), davon das Eigelb
1 EL Puderzucker
Zitrone(n) - Schale gerieben
50 g Grieß
80 g Mehl, glattes
Mehl, zum Ausarbeiten
12 Konfekt (Mozartkugeln), ohne Folie
Salz
300 g Haselnüsse, gerieben
Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, schälen und heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Weiße Butter, Dotter, Zucker, Zitronenschale, Grieß und Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 Minuten rasten lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Teigstücke mit Mozartkugeln belegen und mit bemehlten Händen zu Knödeln formen. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen. Flamme kleiner drehen und 10 Minuten ziehen lassen. Butter zerlaufen lassen, Nüsse darin anrösten, Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Nüssen wälzen. Nach dem Anrichten mit Zucker bestreuen.

Dazu passt auch ein Kompott.

27.5.03 Nora CK

Nougatknödel

1 Ei

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min Kühlzeit: 1 Std. Kochzeit: 12. Min.

Pro Person: 150 kcal, 3,5 g Fett = 21,5 % kcal aus Fett

14 g KH

140 g Mehl

500 g Magerquark

80 g Grieß

1 Ei

Salz

100 g Nougatschokolade

Semmelbrösel

1 TL Butter

Mehl, Quark, Ei, Grieß und 1 Prise alles gut verkneten, Teig in Klarsichtfolie einschlagen und 1 Stunde kalt stellen. Dann den Teig zur Rolle formen und in 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück in der Handfläche flach drücken, 2 Schokoladenstücke hineingeben, rundherum mit Teig verhüllen und zu Knödeln formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze ca. 12 Min. ziehen lassen.

Inzwischen die Semmelbrösel mit der Butter in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldbraun rösten. Die Knödel mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit den Bröseln bestreut servieren.

TIPP: Servieren Sie zu den Nougatknödeln eine selbstgemachte Vanillesoße.

Österreichische Birnenknödel

1 Ei

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min Kochzeit: 4 Min.

Pro Person: 489 kcal, 15,5 g Fett = 28,52 % kcal aus Fett 60 g KH

500 g mehlig kochende Kartoffeln

300 g Birnen (weiche Sorte)

10 g Butter

1 Ei

Salz,

100 g Weizengrieß

100 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Zimt

1 Päckchen Citroback

1-2 TL Zucker

75 g Haselnüsse

1 P. Bourbon-Vanillezucker

Kartoffeln gar kochen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Birnen schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, mit Ei, Salz, Grieß, Mehl Zimt und Citroback zur Kartoffelmasse geben und alles rasch zu einem Teig verarbeiten. Die Birnenstückchen darunter mischen und aus dem Teig kleine Knödel formen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben, nicht zu viele auf einmal, bei schwacher Hitze etwa 15 Min ziehen lassen. Den Zucker mit den Haselnüsse und dem Vanillezucker in einem Suppenteller mischen, die fertigen Knödel herausnehmen und in dieser Mischung wälzen. Dazu passt Birnenkompott oder ein Softeis.

Parmesanklößchen

2 Ei

50 g Butter

125 ml; Wasser

70 g Mehl

2 Eier

130 g Parmesan; frisch gerieben

; Salz

Öl zum Bestreichen

Für die Klöße Butter im Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl einrühren. Weiterrühren, bis sich alle Zutaten als Kloß vom Topf lösen. Dann nach und nach die Eier einrühren. Mit dem Parmesan und evt. Salz würzen. Mit 2 Teelöffeln, die zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser getaucht werden, 25-30 Klöße abstechen und auf geöltes Pergamentpapier setzen.

Pflaumenknödel

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min

Kochzeit: 45 Min.

Pro Person: 842 kcal, 2,9 g Fett = 3,85 % kcal aus Fett 168 g KH

500 g reife Zwetschgen (Pflaumen)

500 g passierter Quark

500 g Mehl

20 Stück Würfelzucker

1 TL Salz

10 g Butter

Zwetschgen waschen, so entsteinen, dass die beiden Hälften noch aneinander hängen. Den Teig kneten, dann ca. 1 cm dick ausrollen. 7x7 cm große Vierecke schneiden, jeweils 1 Pflaumen hineinsetzen, mit 1 Stück Zucker füllen und den Teig darum herum kneten.

Pflaumenknödel in sprudelnd kochendes Wasser gleiten lassen und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Immer wieder vorsichtig umrühren, damit die Knödel nicht am Boden ankleben. Die Knödel sind 5 Min, nachdem sie an die Wasseroberfläche gestiegen sind, gar.

Dazu passt Zimt-Zucker oder Vanillequark, ganz lecker mit ein paar Tropfen Rum-Aroma.

Pflaumensuppe mit Grießklößchen

1 Ei

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min

Quellzeit: 10 Min

Kochzeit: 50 Min.

Pro Person: ca. 442 kcal, ca. 7,1 g Fett = 14,49 % - 67 g KH

Zutaten:

500 g Pflaumen

120 g Zucker

1 EL gemahlener Zimt

400 g Pfirsiche

250 ml Milch (1,5 % Fett)

1 P. Vanillezucker

20 g Butter

100 g Grieß
1 Ei

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen, mit 80 g zu und dem Zimt mit Wasser bedecken und 10 Min kochen lassen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Danach entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Fruchtstücke zu den Pflaumen geben und ziehen lassen, eventuell noch etwas nachzuckern. Für die Klößchen die Milch mit dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und der Butter aufkochen, den Grieß unterrühren und den Brei noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen, das Ei unterziehen und den Brei 10 Min quellen lassen. Von der Masse mit zwei Löffelchen Klöße abstechen, Klößchen in siedendes Salzwasser setzen und 5 Min ziehen lassen. Die Grießklößchen herausnehmen, kurz abtropfen lassen und zur Pflaumensuppe geben.

Pumpernickel Knödel

3 Ei

Zutaten für 3 Portionen
50 g Brot (Pumpernickel)
150 g Weißbrot, entrindet
100 ml Sahne
400 ml Milch
3 EL Butter, zerlassen
3 Ei(er), davon nur das Eiweiß
3 Ei(er), davon nur das Eigelb
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Brot klein schneiden. Milch mit Butter aufkochen und über das Brot gießen. Gut quellen lassen. Eiweiß leicht anschlagen, dann Eigelb unterheben. Salzen und pfeffern und zur Brotmischung geben. Alles gut verrühren. Knödel formen und im Salzwasser leicht sieden. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

23.1.01 Guru CK

Rohrnudeln

1 Ei

Zutaten (für 15 Portionen)
1 Eier
100 g Butter
250 ml Milch 1,5 %
500 g Weizenmehl
50 g Zucker

7 g Trockenhefe
etwas Zitronenschale

Zubereitung

Das Mehl mit der Trockenhefe vermischen und anschließend 50 g Butter, lauwarme 250 ml Milch, Zucker und die Zitronenschale so lange schlagen (mit Mixer), bis der Teig Blasen wirft. Den Teig so ca. 1/2 Std. gehen lassen an einem warmen Ort. Kleine Nudeln (am besten mit einem Löffel oder Glas) abstechen. Die restl. 50 g Butter in einer Raine zergehen lassen und die Nudeln nicht zu eng hineinsetzen und noch einmal 10 Min. gehen lassen. Bei Mittelhitze (180 -190Grad) ca. 30 Min. backen. Kurz abkühlen lassen, dann das ganze stürzen und sofort mit etwas Zucker bestreuen.

Nährwerte pro Portion: 192 kcal, 6g Fett, 28,13 Fett %

Bemerkung: Ich gebe manchmal Zwetschgen in die Nudeln hinein. So schmeckst

mir persönlich besser.

Wenn man nun Halbfettbutter nimmt, sind es nur noch 166 kcal und 4 g Fett.

Eingetragen von AnkeP.

Rotkohlknödel

2 Ei

Zutaten für Portionen

500 g Rotkohl
2 EL Apfelmus
1 Stück Zimt - Stange
1 EL Honig
150 ml Wein, rot
50 g Schalotte(n)
20 g Butterschmalz
1 Nelken, Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
3 Körner Pfeffer, geschrotet
1 Apfel, geschält und gerieben
2 EL Speisestärke
40 g Mehl
2 Ei(er), verquirlt
Semmelbrösel
Salz

ZUBEREITUNG

Das fein geschnittene Rotkraut mit dem Apfelmus, der Zimtstange, dem Honig, dem Salz und dem Rotwein gut durchmischen und ca. ca. 4 Stun-

den marinieren lassen. (Danach schmeckt es schon so, dass es gut und gerne als Rotkrautsalat durchgehen würde)

Die Schalotten längs in feine Streifen schneiden und im Butterschmalz glasig dünsten. Das marinierte Rotkraut zugeben und mit den Gewürzen ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren. Den geriebenen Apfel dazu geben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, das Rotkraut damit binden. Zimtstange, Nelke, Lorbeerblatt und Wachholderbeeren aus dem Rotkraut fischen und das Kraut auskühlen lassen.

(Ohne die Speisestärke wäre es jetzt eine leckere Rotkrautvariante, wer sich also die Arbeit mit den Klößen sparen will)

Und jetzt wird's tricky:

Aus dem kalten Rotkraut Klöße (größer als ein Tischtennisball und deutlich kleiner als ein Tennisball!) formen und einfrieren. (Klöße formen geht am besten mit nassen Händen) Die Klöße sollten ca. 1 – 2 Std. im Tiefkühler liegen. Dann in verschlagenem Ei wälzen oder mit einem Backpinsel bepinseln (ich finde, die Pinselmethode geht besser) und erst mit Mehl bestäuben, so gut es geht nochmals mit Ei bepinseln und dann dick mit Semmelbröseln panieren. Die panierten Klöße vorsichtig in die Friteuse legen und ca. 10 – 12 Min. bei 170 Grad ausbacken. Zum Servieren die Klöße in der Mitte auseinanderbrechen.

20.5.03 Nearlyheadlessnick CK

Salzburger Nockerl

6 Ei

für 4 Pers., Zubereitungszeit 30 Min., Backzeit: 20 Min
Pro Portion: 354 kcal, 12 g Fett, 40 g KH, 30 %

6 Eier
80 g Zucker
1 Vanilleschote
80 g Mehl
10 g Margarine
250 ml Milch 1,5 %

Eier trennen, Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren bis eine weiße Creme entsteht. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark zu der Crememasse geben.

Etwa ein Drittel des Eischnees mit der Eigelbmasse und dem Mehl verrühren, den restl. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Feuerfeste Form mit hohem Rand mit der Margarine auspinseln und die Milch hineingießen, sie sollte etwa 1 cm hoch in der Form stehen. Die Masse mit einem Teigschaber klecks weise nebeneinander in die Formsetzen und etwa 15 - 20 Min. goldgelb backen. Unmittelbar vor dem Servieren die Nockerl mit Puderzucker bestäuben.

Schinkenklöße

1 Ei

60 g Schinken fein geschnitten mit
60 g Butter +
1 kl Zwiebel +
40 g geriebene Semmel +
Petersilie +
Salz zu einem sehr festen Kloß abgebrannt dann mit
1 Ei vermischt
nun werden kleine Klöße draus geformt
die in schwach gesalzener Brühe gar gekocht werden

Schneebälle

3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen
2000 g Kartoffeln
3 Ei(er), davon das Eigelb
2 EL Mehl
Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit der Schale kochen und pellen. Kartoffeln kalt werden lassen.

Kartoffeln durch den Fleischwolf drehen, mit Eigelb und Mehl vermengen und mit Salz abschmecken.

Runde, etwa zollgroße Klöße formen und ca. zwanzig Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen.

5.8.03 Chrissy79 CK

Schokoknödel mit Bananen in Orangensauce

Zubereitungszeit ca. 30 Min
Für 4 Personen
443 kcal, 14,3 g Fett = 29 %
61g KH

Zutaten:

1 Packung Böhmisches Knödel
etwas Weizenmehl
80 g Nuss-Nougat-Creme (12 TL)
Salz
2 Bananen
250 ml Orangensaft
1 EL Zucker
1 EL feine Speisestärke
5 EL süße Sahne (27 % fett)
evtl. 2 EL Grand Marnier (Orangenlikör)

Knödelmischung mit dem Knethaken des Handrührgerätes in 125 ml kaltes Wasser einrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Mit bemehlten Händen den Teig nochmals durchkneten und 12 Knödel formen. Dabei jeweils 1 TL Nuss-Nougat-Creme in die Mitte geben. Die Knödel in einen großen Topf in reichlich kochendes leicht gesalzenes Wasser legen. Mit geschlossenem Deckel 15 Min. leicht kochen lassen.

Die Bananen schälen, längs halbieren, jeweils in 3 Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Bananen bei starker Hitze kurz anbraten, warm stellen. 200 ml von dem Orangensaft mit Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Die Speisestärke mit dem restlichen Orangensaft mischen, einkochen und kurz aufkochen lassen. Sahne und evtl. Orangenlikör zugeben und Bananenstücke darin erhitzen. Die Knödel mit der Sauce servieren.

Schwammklöße – Suppeneinlage

2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

35 g Butter
65 g Mehl (Weizenmehl)
125 ml Milch
0,5 Ei(er), davon das Eiweiß
1 EL Butter
2 Ei(er), davon das Eigelb
1,5 Ei(er), davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Butter zerlassen. Weizenmehl mit Milch und 1/2 Eiweiß verrühren, zu der Butter geben, unter Rühren erhitzen, bis sich die Masse vom Topfboden löst, etwas abkühlen lassen.

1 Ei Butter schaumig rühren. 2 Eigelbe unterrühren, mit der Kloßmasse verrühren, 1 1/2 Eiweiß steif schlagen, unterheben. Von der Masse mit 2 Ei Klöße abstechen, in kochendes Salzwasser, Fleischbrühe oder Suppe aus frischen Erbsen geben, zum Kochen bringen, zugedeckt gar ziehen lassen.

6.11.02 Edeltraud44 CK

Schwemmklöße

2 Ei

125 ml Milch o. Brühe knapp
80 g Mehl
2 Eier
25 g Butter/ Margarine
Salz
Muskat

Milch/Brühe + 1 Ei glatt verrühren mit den Gewürzen in die zerlassene Butter geben + auf dem Herd zu einem festen Kloß abgebrannt (Brandteig).

In die erkaltete Masse wird das andere Ei gegeben, gut verrührt, + nun werden mit 2 Teel., die man vorher in heißes Wasser o. die betr. Brühe taucht, kleine Klößchen abgestochen die man in 2 min in Brühe gar ziehen lässt

Seidenklöße

aus Thüringen

Zutaten für Portionen
1 kg Pellkartoffeln
200 g Kartoffelmehl
1 TL Salz
250 ml Milch
1 TL Butter
1 Brötchen, altbacken

ZUBEREITUNG

Die warmen Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Salz und Kartoffelmehl mischen. Milch zum Kochen bringen und die kochende Milch über die Kartoffelmasse geben. Mit dem Kartoffelstampfer zu einem Teig stampfen.

Den Kloßteig weiter mit der Hand kneten, dabei die Hände immer mal ins kalte Wasser tauchen.

In der Butter kleine Semmelwürfel goldbraun rösten.

10 - 12 Klöße formen, in die Mitte immer ein paar Semmelwürfel geben.

Klöße ins kochende Salzwasser und 20 Min. bei offenem Topf und geringer Hitze leise köcheln lassen.

11.6.02 Agleh CK

Semmelknödel

3 Ei +

10 trockene Brötchen, evtl. -mehr
375 ml warme Milch,
10 g Butterfett,
1 Tl fein gehackte Zwiebel,
0,5 Tl fein gehackte Petersilie,
3 Eier, evtl. mehr
Salzwasser zum Kochen

Brötchen dünn aufschneiden, salzen und mit warmer Milch übergießen. Zugedeckt etwa 30 Minuten stehen lassen.

In Butterfett Zwiebel und Petersilie andünsten und zu den aufgeweichten Brötchen geben. Ebenfalls die Eier. Alles gut verkneten.

Einen kleinen Probeknödel in das köchelnden Wasser geben. Ist dieser von der Konsistenz und vom Geschmack gut, aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen 6 bis 8 Knödel formen und in dem köchelnden Salzwasser ca. 20 Minuten sieden lassen. Ist die Konsistenz zu weich, etwas Semmelbröseln in den Teig mischen.

Semmelknödel

4 Ei

Zutaten für Portionen

10 Semmeln oder Knödelbrot, zerkleinern
¼ Liter Milch
4 Ei(er)
1 Zwiebel(n)
1 Bund Petersilie
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Milch kurz aufkochen und über das Knödelbrot gießen. Die Schüssel abdecken und das Knödelbrot ca. zehn Minuten quellen lassen.

Danach die Eier hinzufügen. Die kleingehackte Zwiebel und die kleingeschnittene Petersilie ebenfalls hinzugeben. Das ganze nun mit etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack abwürzen und die Masse gründlich durchkneten.

Aus der durchgekneteten Masse werden nun Knödel geformt, die in wenig siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gekocht werden.

TIPP: Eine gute Variante ist die Hin zu Gabe von kleingeschnittenem gekochtem Schinken zur Knödelmasse.

11.11.03 Sissimuc CK

Semmelknödel

1 Ei

Zutaten für Portionen

6 Brötchen, altbacken

1 Zwiebel(n)

etwas Milch

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 Ei(er)

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit warmer Milch übergießen und stehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel würfeln und etwas Öl glasig dünsten. Die Kleingehackte Petersilie dazugeben, kurz einrühren und vom Feuer nehmen. Das Ei in die Brötchenmasse gleiten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Zwiebel mit der Petersilie dazugeben und alles zu einem Teig mischen. Gegebenenfalls etwas Semmelmehl hinzufügen. Mit nassen Händen acht Klöße formen und in siedendes Salzwasser legen. Die Knödel etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Schmeckt sehr gut zu Wild oder Gulasch.

2.4.03 Stolpi CK

Semmelknödel á la.....

3 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für Portionen

5 Semmeln, altbackene

3 m.- große Ei(er)

1 Ei(er), davon das Eigelb
1 große Zwiebel(n), fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
Milch
Mehl oder Brösel, zur Bindung
Salz und Pfeffer
Gewürze (Suppenwürze)
Fett, zum Abrösten

ZUBEREITUNG

3 ganze Eier und ein Dotter mit etwas Milch versprudeln.
Die 5 altgebackenen Semmeln in Würfel schneiden, die Zwiebel abrösten, rausnehmen, die Semmelwürfel in das Zwiebelfett geben, gut abrösten und dann mit der Eiermilch übergießen.
Etwas Mehl oder Brösel zur Bindung darunter mischen und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und etwa Suppenwürze einstreuen.
Ca. 15 Min stehen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und in leicht siedendem Wasser mehr ziehen als kochen lassen.
Mein Tipp: Probe machen und evt. noch Mehl einarbeiten, bei der Milch sparsam sein, da das Ei an sich, schon viel Flüssigkeit ist!!!
Ich lege die Knödel immer auf einen tiefen Teller, in dem ich einen kleinen, umgedrehten Teller lege, so kann das Restwasser gut ablaufen

24.5.03 Nora CK

Semmelknödel Alt Wiener

1 Ei

Zutaten für Portionen
5 Semmeln, altbacken
250 ml Milch
1 Ei(er)
Salz
1 große Zwiebel(n), fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
70 g Butter
50 g Mehl, griffiges

ZUBEREITUNG

Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden, mit gesalzener Eiermilch, übergießen, durchmischen, einige Zeit ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Butter goldbraun rösten. Zwiebel mit der Butter und Petersilie unter die Semmelmasse mengen, zum Schluss das Mehl leicht darunter mischen. Mit nassen Händen Knödel formen und 15 Minuten leicht in Salzwasser köcheln lassen. Nicht abdecken.
Tipp: Knödel zerfallen beim Kochen nicht so leicht und bleiben schön rund, wenn in das Kochwasser etwas Stärkemehl gegeben wird.

Mein Tipp: Man kann aus einem Teil Knödelwasser entweder eine gute Suppe machen oder das Wasser zum Gemüse aufgießen verwenden.

24.5.03 Nora CK

Semmelknödel auf Rucola mit Radieschen-Vinaigrette

Zubereitungszeit ca. 25 Min

Für 4 Personen

324 kcal, 10 g Fett = 30 % 61 g KH

Zutaten:

1 – 1 ½ Packung Semmelknödel im Kochbeutel (8 Stück).

1 TL fein geschnittener Schnittlauch

150 g Rucola (Rauke)

3 Radieschen

1 hart gekochtes Ei

5 EL Balsamico-Essig

1 EL Olivenöl, kalt gepresst

2 TL Zucker

Salz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Knödel nach Packungsvorschrift gar kochen. Ei und Radieschen fein würfeln, aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatsoße rühren. Die Knödel in Scheiben schneiden, mit dem Rucola auf Tellern anrichten, mit Salatsoße beträufeln, die Radieschen und Eiwürfel darüber verteilen und servieren.

Semmelknödel Böhmisches mit Hefeteig 1 Ei

Zutaten für 3 Portionen

500 g Mehl

1 Ei(er)

250 ml Wasser, lauwarmes

½ Hefe

1 TL Salz

3 Semmeln, 1 Tag alt

ZUBEREITUNG

Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne anrösten, und abkühlen lassen. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Mehl

,Ei ,Salz ,und das Hefe-Wassergemisch zu einem nicht all zu festen Hefeteig verarbeiten. Die abgekühlten Würfelstücke unter den Teig kneten. Knödel mit ca. 6cm Durchmesser formen, und 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Die Semmelknödel in kochendes Salzwasser geben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vorsicht !! Nicht zu viele Knödel in den Kochtopf geben – gehen noch auf. Nach der halben Kochzeit Knödel drehen. Nach Ablauf der Zeit Knödel sofort aus dem Wasser nehmen und mit einem Nähfaden in zwei Teile teilen. Diese Knödel passen besonders gut zu Sauer- oder Rinderbraten mit viel Soße.

2.1.03 Tellerrand CK

Semmelknödel in Pfifferlingsrahm 5 Ei

Zutaten für 6 Portionen

6 Brötchen, vom Vortag

250 ml Milch

2 EL Petersilie, gehackt

5 Ei(er)

1 TL Salz

Für die Sauce:

600 g Pfifferlinge, küchenfertig

100 g Kasseler, roh, gewürfelt

1 Zwiebel(n), gewürfelt

1 Bund Petersilie, gehackt

1 EL Butter

100 ml Brühe, Steinpilzbouillon ersatzweise Fleischbrühe

300 ml süße Sahne

50 ml Wein, weiß

1 EL Mehl - Butter

Salz

Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG

Brötchen in Würfel schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Die kleingehackte Petersilie und die gewürfelte Zwiebel in Butter andünsten und zu der Masse geben. Die Eier mit dem Salz dazugeben. Den Teig ca. 20 Minuten stehen lassen, dann die Knödel formen und in heißem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebel glasig dünsten. Die Pilze und das Kasseler in den Topf geben und 5 bis 10 Minuten braten, dabei mehrfach wenden. Die Brühe und die Sahne angießen und im offenen Topf 3 Min. köcheln lassen. Den Weißwein zugeben und das Pilzgemüse mit Mehlbutter etwas binden. Gut durchrühren, die Sauce kurz aufkochen las-

sen und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie einrühren.

31.1.04 GudrunN CK

Semmelknödel mit Waldpilzragout 5 Ei

Zutaten für Portionen

6 Brötchen, vom Vortag

¼ Liter Milch

2 EL Petersilie, gehackt

1 Zwiebel(n), gewürfelt

5 Ei(er)

1 TL Salz

700 g Pilze, (Waldpilze), küchenfertig (Steinpilze, Egerlinge, Pfifferlinge)

2 Zwiebel(n)

8 Scheibe/n Bacon

1 EL Butter

250 ml Brühe, (Steinpilzbouillon, ersatzweise Fleischbrühe)

etwas süße Sahne

200 ml Crème fraîche

50 ml Wein, weiß (Rivaner)

50 ml Waldpilzfond

1 EL Basilikum

ZUBEREITUNG

Brötchen in Würfel schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Die kleingehackte Petersilie und die gewürfelte Zwiebel in Butter andünsten und zu der Masse geben. Die Eier mit dem Salz dazugeben. Den Teig ca. 20 Minuten stehen lassen, dann die Knödel formen und in heißem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Bacon in einer Pfanne kross braten, herausnehmen und auf ein Küchentuch legen. Die Zwiebeln würfeln oder in Ringe schneiden und in der Pfanne mit den Pilzen andünsten. Die Pilze sollten noch Biss haben. Die Brühe sowie den Waldpilzfond hinzugeben und etwas reduzieren. Den Weißwein und die Sahne bei mittlerer Hitze unterrühren. Zum Schluss das Creme fraîche unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erzielt ist und Basilikum zugeben. Den Bacon unter das Ragout geben.

5.1.04 GudrunN CK

Semmelknödel/Serviettenknödel 4 Ei

Zutaten für Portionen

10 Brötchen, alte
375 ml Milch
100 g Speck, durchwachsen
1 Zwiebel(n)
4 Ei(er)
25 g Butter
4 EL Petersilie
Salz und Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden. (Brotmaschine). In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muskat vermischen. Milch erwärmen und darüber gießen. Mit einem großen Teller beschweren und mindestens 30 Min. ziehen lassen.

Inzwischen Speckwürfel in kleiner Pfanne auslassen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen und mit den Eiern unter den Teig mischen. Butter in einem Pfännchen schmelzen und zusammen mit der Petersilie unter den Teig kneten. Mit angefeuchteten Händen nicht zu große Knödel formen.

Einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und in dem leise simmernden Wasser die Knödel etwa 20 Min. ziehen lassen. Aus dem gleichen Teig kann man eine längliche Rolle formen, als Serviettenknödel in ein Tuch einwickeln und ca. 1 Stunde in Salzwasser garen. Lässt sich gut einfrieren und später, in Scheiben geschnitten, in Butter aufbraten. Zu Pilzgerichten oder Wild eine feine Beilage.

8.7.02 VanessaR CK

Semmelknödel

4 Ei

Zutaten (für 6 Portionen)
4 Eier
500 ml Milch, H fettarme 1,5 %
600 g Brötchen
20 g Petersilie
10 g Salz

Zubereitung

Semmeln in Scheiben schneiden, Milch aufkochen, über die Semmeln geben und ziehen lassen. Dann mit den anderen Zutaten vermischen, wenn der Teig zu weich ist, noch ein paar Semmelbrösel unterrühren. Nun Knödel formen und in kochendem Salzwasser 20 Min ziehen lassen.

Nährwerte pro Portion: 350 kcal, 7g Fett, 18 Fett %

Beilagen: Gulasch, Pilzgemüse ...

Semmelknödeln mit Pilz - Pils - Ragout 2 Ei

Zutaten für Portionen

5 Semmeln, altbacken

2 Ei(er)

150 ml Milch, lauwarm

800 g Champignons, oder andere Waldpilze

20 g Butter

2 kleine Zwiebel(n)

1 Bund Petersilie

100 ml Bier (Pils)

3 EL Crème fraîche

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zunächst die Semmeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der lauwarmen Milch verquirlen und über die Semmelscheiben träufeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Pilze waschen (Zuchtpilze nur abreiben) und die Stiele nachschneiden. Die geputzten Pilze in Scheiben und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Jeweils die Hälfte der Zwiebelwürfel und der Petersilie mit der Semmelmasse verkneten und daraus 4 gleichgroße Knödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel hinein legen, bis sie aufwallen. Bei offenem Deckel und mittlerer Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die restlichen Zwiebelwürfel anbraten, die Pilze dazugeben und Farbe nehmen lassen. Anschließend salzen und pfeffern und mit 0,1 l Privat - Pilsener ablöschen. Das Ganze etwa 10 Minuten offen schmoren lassen und ggf. mit etwas Mehl abbinden. Zum Schluss mit der übrigen Petersilie nachwürzen und mit Crème fraîche abschmecken. Die Semmelknödel mit einem Schaumlöffel herausheben und mit dem Pilz-Pils-Ragout anrichten.

3.4.03 Shyla A CK

Serviettenknödel

3 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Semmeln, gewürfelt

4 EL Butter

1 Zwiebel(n), fein gehackt
3 Ei(er), davon das Eigelb
250 ml Milch
Salz
Muskat, gemahlen
½ Bund Petersilie, fein gehackt
3 Ei(er), davon das Eiklar

ZUBEREITUNG

Fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig anrösten und über die Semmelwürfel gießen. Eier trennen. Dotter, Milch, Petersilie und Gewürze verrühren und ebenfalls über die Semmelwürfel gießen, alles gut verrühren. Semmelmasse mindestens 20 Minuten rasten lassen.

Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Semmelwürfelmasse heben. Eine Serviette oder Alufolie mit Fett bestreichen und die Masse darauf streichen und einrollen (Enden gut zusammenbinden, ich nehme meist Alufolie und Serviette, da man die Serviette besser zusammenbinden kann). In genügend Salzwasser ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Serviettenrolle aus dem heißen Wasser nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig von der Serviette oder Folie lösen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

Allgemeiner Tipp: Jede Knödelmasse muss rasten (die Semmelwürfel müssen sich mit Fett, Milch und Eiern ansaugen, Grieß und Mehl muss quellen). Wenn man Knödel zu früh formt und gleich ins Wasser legt, können sie zerfallen, obwohl man die Knödelmasse richtig zubereitet hat

25.5.03 Nora CK

Spargelgemüse mit Mettbällchen

2 Ei

Zutaten für Portionen

1000 g Spargel (Brechspargel)
Salz
Zucker
45 g Butter
1000 g Kartoffeln, neue
Kümmel
25 g Mehl
500 g Mett vom Schwein, gewürztes, mittelgrobes
2 Ei(er)
2 Scheibe/n Weißbrot
100 g Sahne
Zitronensaft
Pfeffer
etwas Muskat, gerieben
Petersilie oder Kerbel

ZUBEREITUNG

Zunächst den Spargel schälen, in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser mit einer Prise Zucker und 20 g Butter nicht zu weich kochen. Dann herausnehmen und kalt abspülen.

Die ungeschälten Kartoffeln in Wasser mit Salz und Kümmel kochen, pellen und warm stellen.

Danach 25 g Butter auslassen, Mehl dazu geben, gut durchschwitzen und erkalten lassen. Mit dem kochenden Spargelfond (gut 1/2 Liter) auffüllen und etwa 30 Minuten bei ganz kleiner Flamme köcheln lassen. Danach durch ein Sieb geben.

Das Mett mit 2 Eiweiß und dem eingeweichten, ausgedrückten Weißbrot vermengen, 24 Klösschen formen und in Salzwasser 5-6 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend 2 Eigelb mit der Sahne verrühren, in die heiße nicht mehr kochende Sauce geben und mit Zitronensaft, Salz, frischem Pfeffer und geriebenem Muskat nachschmecken. Die Klöße und den Spargel in die Sauce geben, heiß werden lassen und servieren. Die warmen Kartoffeln, reichlich mit Petersilie bestreut, dazu reichen.

14.5.03 Suleika79 CK

Speckknödel für schnelle

1 Ei

Zutaten für Portionen

1 Pck. Semmeln, gewürfelt

1 Bund Petersilie

1 Ei(er)

1 EL Mehl

Salz

1 Pck. Speck, gewürfelt

Fleischbrühe

ZUBEREITUNG

Die Semmelwürfel mit dem Ei, der gehackten Petersilie, dem Mehl und dem Speck vermischen, mit etwas Salz und nach Wunsch natürlich auch anderen Gewürzen wie Muskat o. andere, mischen. Anschließend soviel Wasser hinzufügen, dass ein gut knetbarer Teig entsteht, gut durchkneten und anschließend Knödel formen. Diese in der Fleischbrühe ca. 10 Minuten kochen. Nicht zu lange, da sie sonst auseinanderfallen!

9.6.03 Hondadiva CK

Speckknödel mit Rahmsauerkraut, steirisch 2 Ei

Zutaten für Portionen

300 g Semmeln, gewürfelt
250 g Speck (Hamburgerspeck)
1 m.- große Zwiebel(n)
1 Bund Petersilie
2 Ei(er)
2 EL Mehl
125 ml Milch
Öl
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
¾ kg Sauerkraut
2 EL Schmalz
1 Zwiebel(n)
200 ml Suppe
1 Lorbeerblätter
½ TL Pfeffer - Körner
5 Wacholderbeeren
1 Becher Crème fraiche
Kümmel

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel hacken, den Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in etwas Öl an rösten. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Speck, Zwiebel und gehackter Petersilie über die Semmelwürfel gießen. Mischen. Eine halbe Stunde rasten lassen.

Mit etwas Mehl festigen. Knödel formen und in Salzwasser etwa eine Viertelstunde ziehen lassen.

Für das Kraut die Zwiebel fein hacken und in Schmalz anrösten. Das Sauerkraut und die Gewürze dazugeben. Mit Suppe aufgießen. Bei milder Hitze eine halbe Stunde kochen lassen. Das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner entfernen.

Die Creme fraiche einrühren. Offen weitere zehn Minuten kochen lassen. Mit den Knödeln servieren.

30.11.03 Muschelkoch CK

Speckknödel Tiroler

2 Ei

Zutaten für Portionen

100 g Speck, fetter, kleinwürfelig geschnitten
200 g Fleisch (Selchfleisch), am besten vom Knochen
6 Semmeln, würfelig geschnitten
250 ml Milch

2 Ei(er)
Salz
30 g Butter
1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt
1 Bund Petersilie, fein gehackt
60 g Mehl, griffiges

ZUBEREITUNG

Speck auslassen, die Semmelwürfel darin rösten. Milch mit Eier versprudeln, salzen, über die Semmelwürfel gießen. Zwiebel in Butter rösten. Selchfleisch fein hacken, mit der Petersilie unter die Semmelmasse mengen, 1/2 Stunde ziehen lassen. Das Mehl über die Knödelmasse streuen, untermengen, mit feuchten Händen Knödel formen, in Suppe oder Salzwasser 12 Minuten kochen.

24.5.03 Nora CK

Speckknödel

Zutaten für Portionen
4 Semmeln, vom Vortag
250 g Speck (Bauernspeck)
1 Bund Petersilie
1 m.- große Zwiebel(n)
200 g Mehl
2 cl Wasser
Salz

ZUBEREITUNG

Semmeln und Bauernspeck kleinwürfelig schneiden. Petersilie und Zwiebel fein hacken. Den Speck in einer Pfanne glasig werden lassen, die Zwiebeln in diesem Fett goldgelb rösten, Semmeln beigegeben und anbräunen lassen, Petersilie beigegeben. Mehl, Wasser und Salz zu einem dünnen Nockerl Teig verrühren. Die Semmelspeckmasse einrühren und ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Knödel formen und in Salzwasser 10 Minuten kochen lassen

24.5.03 Nora CK

Speckknödelchen Pilzrahmsuppe

Zutaten für Portionen
3 Semmeln - Knödel (aus der Packung)
300 g Champignons
1 Zwiebel(n)

2 EL Butter
1 EL Mehl
800 ml Gemüsebrühe (aus dem Glas)
250 g Sahne
Salz
Pfeffer
60 g Speck (Frühstücksspeck)

ZUBEREITUNG

Die Knödel nach Packungsangabe quellen lassen.
Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden; 4 EL zum Garnieren beiseite legen. Die Zwiebel würfeln. Die Pilze in der Butter 5 Min. andünsten. Das Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Fond und Sahne zugießen; salzen und pfeffern. Die Suppe offen 10 Min. leise kochen lassen.
Den Speck sehr klein würfeln und kross ausbraten. Die Semmelknödel aus dem Kochbeutel nehmen und mit dem Speck verkneten. Aus der Masse 12 kleine Knödel formen; in kochendem Salzwasser 5 Min. ziehen lassen.
Die Pilzsuppe pürieren, aufkochen und würzen. Die Suppe mit den Speckknödeln und den restlichen Champignons anrichten.
Tipp: Schneller geht es mit tiefgefrorenen Champignons.

20.7.03 Antjet2000 CK

Spinatknödel

3 Ei

Zutaten für Portionen
150 g Spinat, frischer
125 ml Milch
250 g Brötchen, altbackene
80 g Mehl
1 kleine Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
1 Bund Petersilie
3 Ei(er)
150 g Käse, (Gouda, mittelalt)
70 g Butter, zerlassen

ZUBEREITUNG

Den gewaschenen, abgetropften Spinat in einem Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze 3-4 min zusammenfallen lassen, dann mit der Milch zusammenpürieren. Die Brötchen fein würfeln, mit dem Mehl, mit der feingehackten Zwiebel, Knoblauch und Petersilie vermischen, die Spinatmilch drübergießen, Eier, Butter, ger. Käse untermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. . Aus diesem Teig Knödel formen, sie sollten außen ganz glatt sein. In kochendes Salzwasser geben und dann bei milder Hitze 15 - 18 min gar ziehen lassen.

26.10.03 Katkat CK

Steckrübengemüse mit Mehlklößen

4 Ei

Zutaten für Portionen

750 g Steckrübe(n)
150 g Fleisch (Bauchfleisch)
1 Zwiebel(n)
250 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
½ Becher Schmant
500 g Mehl
250 ml Milch
4 Ei(er)
1 TL Salz
2 Brötchen, alte

ZUBEREITUNG

Steckrüben waschen, schälen und in Stifte schneiden. Bauchfleisch und Zwiebeln fein würfeln, zusammen gut in einem Topf anbraten. Steckrüben kurz mitbraten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Würzen und ca. 20-30 Minuten dünsten. Mit Schmant abschmecken.

Aus Milch, Eiern, Mehl und Salz einen nicht allzu steifen Teig bereiten. Brötchen würfeln und evtl. in etwas Butter anrösten und unter den Teig mischen und 1/4 Stunde den Teig quellen lassen. Klöße mit einem Esslöffel abstechen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

19.3.03 CK

Thüringer grüne Klöße,

gibt 8 große Klöße,

1,5 kg große mehlig Kartoffeln,
Essig,
Milch,
2 große o. 3 mittelgroße, gekochte Kartoffeln,
1 Eßl. Meersalz,
1-2 alte Semmeln (selber Backen)
etwas Butter, Salzwasser.

.Die geschälten Kart. möglichst rasch durch ein Reibeisen in eine große Schüssel voll kalten Wasser reiben, dem ein Schuss Essig beigegeben wurde. Das Wasser mit den ger. Kart. durch ein poröses Leinensäckchen in eine andere Schüssel gießen und bis auf den letzten Tropfen ausdrücken. Das braune abgepresste Wasser stehen lassen, bis sich auf dem Boden der Schüssel die weiße Kartoffelstärke abgesetzt hat. Dann kann das Wasser abgegossen werden . Das Säckchen mit der Kart.- masse inzwischen in klares Wasser legen, das man einige Male wechselt, ehe man die Masse zum 2. Male gründlich ausdrückt. Diese sofort mit kochender Milch überbrühen, mit den frisch gek., durchgepressten Kart., und der abgesetzten Stärke mischen, salzen und rasch zu einem ziemlich weichen Teig kneten.

Große Klöße formen, indem man die Hände immer wieder in kaltes Wasser taucht, in die Mitte eine Vertiefung drücken, mit rösch gebratenen, kleinen Brotbröckchen füllen, den Teig darüber drücken und einen Probekloß in einem großen Topf mit kochenden Salzwasser geben. (kann auch weg bleiben) Zerfällt der Kloß, so muss noch etwas Mehl oder Grieß (Mais, und oder Reis- Rundkorn, Klebt am besten, oder Vollsoja, Kartoffelmehl), beigefügt werden. Klöße zugedeckt sachte etwa 0,5 h garen.

Thüringer Jägerklöße

Zutaten für Portionen

1.5 kg Kartoffeln
250 g Stärkemehl
Pfeffer
Salz
250 ml Milch
1 Zwiebel(n)
150 g Pilze
Petersilie

ZUBEREITUNG

Die gewaschenen Kartoffeln mit der Schale kochen, abpellen und noch heiß durch die Kartoffelquetsche pressen.

Die Kartoffeln mit dem Stärkemehl vermengen und etwas Salz und Pfeffer zugeben. Nach und nach die kochendheiße Milch unterrühren.

Die abgetropften, fein gehackten Pilze, die geriebene Zwiebel und gehackte Petersilie unter den Kloßteig kneten. Klöße formen, in leicht kochendes Salzwasser legen und 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel heraus nehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Dazu essen wir Rinderschmorbraten.

2.7.02 Bienlein CK

Thüringer Klöße

1 Ei

Zutaten für Portionen

1200 g Kartoffeln, roh. geschält

400 g Kartoffeln, gekocht

1 kleines Ei(er) oder ein großes Eigelb

40 g Stärkemehl

Salz

Muskat

Pfeffer weiß

40 g Butter

2 Scheibe/n Weißbrot

ZUBEREITUNG

Rohe Kartoffeln reiben, im Tuch oder Säckchen fest ausdrücken. Gekochte Kartoffeln durch Kartoffelpresse drücken. Beide Kartoffelmassen zusammengeben. Ei und Stärke einarbeiten, mit den Gewürzen abschmecken.

Das Weißbrot würfeln und in wenig Fett goldbraun rösten. Klöße mit feuchten Händen formen, in der Mitte mit einigen gerösteten Brotwürfeln füllen. Salzwasser aufkochen lassen und Klöße vorsichtig mit einem Schaumlöffel hinein gleiten lassen. Ohne Deckel leicht köcheln ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sie müssen an der Oberfläche schwimmen.

Dazu passt wunderbar Wildbraten, Sauerbraten oder auch Rouladen.

14.1.02 Bienlein CK

Thüringer Klöße

Zutaten für Portionen

2 kg Kartoffeln

½ Liter Milch

2 Scheibe/n Toastbrot

Salz

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Zwei Drittel der Kartoffeln in den Entsafter geben. Die schon gepresste Kartoffelmasse gut auflockern. Während die rohen Kartoffeln gepresst werden, kann das restliche Drittel gar kochen, anschließend abschütten und daraus einen dünneren Kartoffelbrei

machen. Den dünnen Brei unter Kochen (der Brei muss immer wieder aufkochen) über die gepressten Kartoffeln geben und mit dem Stampfer dabei kräftig zu einer lockeren Masse schlagen. Soviel Brei zugeben, bis der Teig zäh vom Holzlöffel abgeht. Klöße formen, die vom Toastbrot gerösteten Würfel in die Mitte der Klöße geben und die Klöße in kochendes Salzwasser geben und 20 Min. ziehen lassen. Die Klöße müssen an der Wasseroberfläche schwimmen, dürfen aber nicht kochen.

Dazu passt mein Hasenbraten nach Thüringer Art mit Apfelrotkohl. Man kann aber ebenso Ente, Gans oder Rouladen dazu reichen. Es macht halt sehr viel Arbeit, schmeckt aber viel besser als die aus der Tüte.

10.1.02 Helmut.Kliem CK

Ich mache meine Thüringer Klöße auch mit der Fruchtsaft-Zentrifuge, geht aber nicht mit jedem Entsafter. Es muss eine Zentrifuge sein, in der die Kartoffeln fein zerrieben werden. Das Reibsel dann gut lockern und auf 2 x den dünnen kochenden Kartoffelbrei drüber geben. So brühen sie besser und kommen im Salzwasser gleich hoch.

16.3.02 Agleh CK

Thüringer Klöße

- 2 kg Kartoffeln,
- Milch,
- Salz,
- 3 Brötchen,
- etwas Butter

Von den Kartoffeln 1.5 kg schälen, waschen und auf feinsten Reibe in kaltes Wasser reiben. Dann das Wasser von oben vorsichtig abgießen und so oft erneuern, bis es ganz klar ist.

Die Kartoffelreste, die beim Reiben übrig bleiben, mit den restlichen gewaschenen, geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln kochen. Ganz fein zerstampfen und mit etwas Milch einen dicken Brei davon kochen.

Nun die rohen Kartoffeln durch ein Leinensäckchen ganz trocken auspressen und in eine Schüssel geben. Die Masse auflockern, Salz und den sehr heißen Brei hinzugeben, alles gut miteinander verkneten und

Klöße davon formen.

Die Brötchen würfeln und in Butter rösten, einige jeweils in die Mitte jedes Kloßes füllen, die Klöße rund drehen und in siedendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Die Klöße 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Sobald sie gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können herausgenommen werden.

Thüringer Schneeballen

2 Ei

Zutaten für Portionen

1.2 kg Kartoffeln

2 Ei(er)

Salz

Mehl

Margarine

ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit Schale kochen, abschälen, durch die Kartoffelpresse drücken und kalt stellen.

2-3 Eier einschlagen, Salz zugeben, Mehl unterkneten, bis sich die Masse gut kneten lässt.

Klöße formen und breitdrücken.

In einer Pfanne mit Margarine auf beiden Seiten schön goldgelb braten.

19.9.02 Bienlein

Thüringer Wickelklöße

4 Ei

Zutaten für Portionen

250 ml Milch

4 Ei(er)

Salz

Mehl

Butter

Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Milch und Eier verquirlen, salzen, und soviel Mehl zufügen, dass ein nicht zu fester Teig entsteht. Den Teig auf einem Holzbrett ganz dünn wie zu

Nudeln austreiben, mit zerlassener Butter bestreichen und mit den in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreuen.

Dann in dreifingerbreite und zweihändelange Streifen schneiden, locker zusammenrollen und die Ränder fest aufeinander drücken, dass die Füllung nicht herausfließen kann.

In Salzwasser oder Fleischbrühe etwa 1/4 Stunde kochen.

Um zu sehen, ob sie gar sind, mit einem Hölzchen in einen Kloß stechen; hängt noch feuchter Teig daran, so müssen die Klöße noch weiter kochen, ist aber das Hölzchen trocken, so sind sie gar.

28.5.02 Sonja* CK

Überbackene Hackfleischklößchen 1 Ei

Zutaten für Portionen

350 g Hackfleisch

1 große Zwiebel(n)

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer

1 Beutel Suppe (Tomatensuppe, z.B. mit Zucchini)

200 ml süße Sahne

125 g Mozzarella

Basilikum

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und würfeln. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Ei, Salz und Pfeffer mischen. Kleine Klößchen formen und in eine gefettete Auflaufform legen. Beutel Tomatensuppe in die Sahne rühren und über die Klöße gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

20.12.02 Angel8854 CK

Vegetarische Klopse 2 Ei

Zutaten für Portionen

1.5 Tasse/n Haferflocken

1.5 Tasse/n Cornflakes, zerkleinert

1.5 Tasse/n Frischkäse, körniger

2 Ei(er)

1 Würfel Brühe

1 Zwiebel(n), zerkleinert

Petersilie
Salz
evt. Knoblauch
Paprikapulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vermengen und mindestens 3 Stunden quellen lassen.
Danach nochmals vermengen und abschmecken sowie "richtige" Fleischklopse.

Dann in der Pfanne knusprig braten.

Lecker zu Zaziki und Salat, oder als "Hamburger"

17.8.03 Tüni CK

Vogtländer Kartoffelklöße

Für eine Familie mit Vogtländer-Appetit schält man einen Napf, das sind 5 Liter, große, mehlig-rohe Kartoffeln, reibt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser und lässt sie so 1 bis 2 Stunden stehen, indem man von Zeit zu Zeit das obere schaumige Wasser abschöpft und frisches zugießt. Dreiviertelstunde vor dem Gebrauche rührt man die Kartoffeln um, Geißt sie durch einen festen groben Leinensack und drückt sie darin so fest aus, dass kein Wasser mehr abfließt. Dann nimmt man sie aus dem Sack, zerkrümelt den festen Klumpen und streut eine Hand voll Salz drauf.

Nun werden die Kartoffeln mit Wasser gebrüht, doch nicht so, dass man das kochende Wasser einfach darauf Geißt, nein, dabei muss man vorsichtig zu Werke gehen. Man schiebt also die Kartoffeln beiseite, hält die Schüssel etwas schräg, Geißt einen Teil des Wassers auf einen freien Platz und verrührt mit dem Kloßlöffel nach und nach etwas von den Kartoffeln mit dem Wasser, Geißt neues kochendes Wasser zu, verrührt wieder und so fort, bis es ein ziemlich weicher Teig ist. Wie weich? Ja, das eben muss man "im Griff" haben, das lernt sich erst durch Übung, wenn es einem nicht angeboren ist.

Also, in den ziemlich weichen Teig gibt man einen sehr gehäuften Suppenteller gekochte, geriebene Kartoffeln, vermischt alles gut und fängt nun an zu formen.

Dazu taucht man die Hände in kaltes Wasser, nimmt einen Klumpen Teig, macht eine Vertiefung hinein, füllt diese mit einigen fett gerösteten Semmelwürfeln aus, schlägt Teig darüber und rundet die Klöße ab. Direkt aus der Hand werden sie in kochendes Salzwasser geworfen; darin müssen sie 20 Minuten kochen, dann gleich auf den Tisch kommen und gegessen werden, denn durch das Stehen werden sie hart. (1898)

Waldviertler Grammelknödel mit Sauerkraut 3 Ei

Zutaten für 3 Portionen

Für den Teig:

1 kg Kartoffeln, mehlig (Erdäpfel)

200 g Kartoffelmehl

1 handvoll Weizen - Grieß

Salz

Für die Füllung:

500 g Grieben (Grammeln)

Salz und Pfeffer

3 Zehe/n Knoblauch

3 Ei(er)

Für das Gemüse: (Sauerkraut)

750 g Sauerkraut

Öl

1 Zwiebel(n)

Zucker

Wacholderbeeren

1 Lorbeerblätter

1 Kartoffeln, roh (Erdäpfel)

ZUBEREITUNG

Die geschälten Erdäpfel weich kochen und noch warm durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Erdäpfelmehl, Weizengrieß und Salz zu einem Teig verarbeiten.

Grammeln in einer Pfanne erwärmen, Salz, Pfeffer, gepressten Knoblauch und die Eier dazugeben. Alles verrühren und so lange am Herd lassen, bis die Eier gestockt sind.

Teig zu einer Rolle formen und in 8 Teile schneiden. Teigstücke flach drücken. Etwas ausgekühlte Fülle auf den Teig setzen und Knödel formen.

Knödel in kochendes Wasser geben, aufkochen lassen und zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

In einem Topf die feingeschnittene Zwiebel in etwas Öl anrösten. Sauerkraut, wenn nötig etwas Zucker, Salz, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt begeben und in etwa 30 Minuten weich dünsten. Rohen Erdäpfel schälen und mit der Raspel grob reiben und soviel in das gedünstete Kraut einrühren, bis dieses bindet.

Sauerkraut auf Tellern anrichten, die Grammelknödel darauf setzen.

6.9.03 Suppentopf CK

Waldviertler Knödel - die echten

Zutaten für Portionen

½ kg Kartoffeln (Erdäpfel)

½ kg Kartoffeln, gekochte, passierte Erdäpfel (0,750 kg rohe)

10 g Butter

1 TL Salz

1 EL Mehl

ZUBEREITUNG

Die rohen Kartoffel schälen, reiben und den Saft durch ein Tuch auspressen. Die bereits gekochten Kartoffel, die Butter, das Salz und zuletzt das Mehl dazumischen. Kurz anziehen lassen und danach mittelgroße Knödel formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und 20 Minuten langsam ziehen lassen.

Danach sofort anrichten.

Achtung: die roh geschälten Erdäpfel müssen sofort weiterverarbeitet werden, da sie sonst rot bzw. schwarz werden und die Knödel unansehnlich wird.

Alternativ und leichter siehe: "Waldviertler Knödel - einfache Zubereitung"

1.6.03 Suppentopf CK

Waldviertler Knödel - die einfache Zubereitung

Zutaten für Portionen

1 kg Kartoffeln (Erdäpfel)

250 g Kartoffelmehl

Salz

ZUBEREITUNG

Die rohen Erdäpfel kochen (ergibt ca. 800 g); danach schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.

Das Mehl zumischen, salzen und mittelgroße Knödel formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und 30 Minuten kochen

1.6.03 Suppentopf CK

Waldviertler Mohnknödel

6 Eigelb

Zutaten für Portionen

½ Liter Milch

300 g Mohn
6 Ei(er), davon das Eigelb
200 g Semmelbrösel
Vanillezucker
Zucker
Zimt
Pflaumen (Dörripflaumen)
Weinbrand
Butter

ZUBEREITUNG

Milch mit Mohn aufkochen; Vanille, Zucker und Zimt nach Geschmack dazugeben. Etwas überkühlen lassen; Eidotter und Brösel zum Binden beimengen. Knödel formen und jede Knödel mit einer Dörripflaume füllen, die vorher in Weinbrand eingelegt wurde. 10 Minuten in leicht köchelnden Wasser ziehen lassen, in Butterbrösel wälzen, mit Zimtzucker servieren. Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

4.9.03 Suppentopf CK

Waldviertler Mohnknödel

6 Eigelb

Zutaten für Portionen
½ Liter Milch
300 g Mohn
6 Ei(er), davon das Eigelb
200 g Semmelbrösel
Vanillezucker
Zucker
Zimt
Pflaumen (Dörripflaumen)
Weinbrand
Butter

ZUBEREITUNG

Milch mit Mohn aufkochen; Vanille, Zucker und Zimt nach Geschmack dazugeben. Etwas überkühlen lassen; Eidotter und Brösel zum Binden beimengen. Knödel formen und jede Knödel mit einer Dörripflaume füllen, die vorher in Weinbrand eingelegt wurde. 10 Minuten in leicht köchelnden Wasser ziehen lassen, in Butterbrösel wälzen, mit Zimtzucker servieren. Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

4.9.03 Suppentopf CK

Waldviertler Mohnzelten

2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Mehl, glattes
- 300 g Kartoffeln, gekocht , passierte
- 250 g Butter
- 2 Ei(er)
- 2 EL Sahne, (Rahm)
- Salz
- etwas Natron
- Für die Füllung:
- 200 g Mohn, gerieben
- 150 g Zucker oder Honig
- 100 g Butter
- Vanillezucker
- Zimt
- Rum

ZUBEREITUNG

Mehl, Erdäpfel, Butter, Eier, Rahm, Salz und Natron zu einem Teig verkneten, in gleich große Stücke teilen und etwas flachdrücken. Dann die Fülle auf die Stücke verteilen, danach Knödel formen und auf dem befetteten Blech flachdrücken.

Mit der Gabel mehrmals einstechen und bei 200° Celsius zirka 15 Minuten backen.

Das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

13.9.03 Suppentopf CK

Waldviertler Zwetschgenknödel

3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Quark (Topfen), mager
- 150 g Mehl
- 60 g Butter, schaumig rühren
- 3 Ei(er), davon das Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Zitrone(n) - Schale
- Mohn, gemahlen
- Butter

Puderzucker
Pflaumen (Zwetschgen)

ZUBEREITUNG

Die Butter, schaumig rühren mit dem Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale vermischen, die übrigen Zutaten darunter mengen und gut verkneten.

In eine Klarsichtfolie wickeln und im KS etwa 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig zu einer Rolle formen, aus dieser etwa 1,5 cm Stücke schneiden, diese zu kleinen Fladen drücken und mit einer entsteinten Zwetschke, in der evt. ein Würfelzucker steckt belegen, gut zudrücken und zu einen Knödel formen. Gut in der Handfläche rollen lassen und in leicht wallendem Wasser etwa 12/14 min. kochen lassen.

Gut abgetropft auf einen Teller mit gemahlenem Mohn, flüssiger Butter und Staubzucker servieren.

Wer keinen Mohn will oder hat, kann es auch mit Butterbröseln servieren.

Tipp: Der Teig eignet sich für jede Art von Obstknödeln.

20.2.04 Nora CK

Weizenknödel mit Quark

2 Ei

Zutaten (für 4 Portionen)

2 Eier

20 g Butter

175 g Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)

250 g Magerquark

Zubereitung

Eier trennen, Quark, Eigelbe und Butter zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Aus dem Teig Klöße formen und im nicht mehr kochendem Wasser gar werden lassen. Schwimmen die Klöße an der Oberfläche, sind sie fertig.

Nährwerte pro Portion: 269 kcal, 7,85g Fett, 26,26 Fett %

Wickelklöße

1 Ei

750 g gekochte geriebene Kartoffeln

125 g Kartoffelmehl

1 Ei

80 g Fett

Salz

30 g Grieß o geriebene Semmel mischen einen festen Teig herstellen
in 4 Teile teilen +

jeder Teil auf einer bemehlten Tuch zu einem breiten Streifen ausrollt

Dieser wird mit flüssigen Fett bestrichen

Mit geriebener Semmel bestreut,

mit Hilfe der Serviette aufgerollt + in 4-5 Teile geschnitten.

Diese drückt man an den Schnittflächen zusammen

Kocht sie 10 min in Salzwasser

Oder brät sie paniert von beiden Seiten in Fett o. Backofen

Mit brauner Butter + Zucker zu Tisch geben

Wickelklöße von 1937

Der Nudelteig wird ausgerollt + mit

40 g Butter +

60 g Semmelmehl belegt dann in

5-6 cm breite Streifen geschnitten aufgerollt zusammengedrückt, +
in Salzwasser gekocht

Hans60 gepostet + gefertigt

Wildklopse mit Kapernsauce

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für Portionen

500 g Hirschfleisch oder Rehfleisch

125 g Speck, durchwachsen

40 g Butter oder Margarine

30 g Mehl

1 Zwiebel(n)

½ Liter Fleischbrühe

2 TL Butter

1 Prise Zucker

1 Ei(er)

1 TL Zitronensaft

¼ Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

2 EL Petersilie, gehackt

2 EL Wein, weiß

2 EL Sahne

45 g Semmelbrösel

2 EL Kapern

1 Ei(er), davon das Eigelb
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fleisch und Speck durch einen Wolf drehen oder fein wiegen. Zwiebel abziehen, würfeln, in Butter glasig dünsten und mit Hackfleisch, Ei, Petersilie, Zitronenschale und Semmelbrösel verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse mit feuchten Händen 6-8 Klöße formen. Reichlich Salzwasser auf großer Flamme zum Kochen bringen und Klöße hineingeben. Hitze etwas reduzieren und ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Kapernsauce Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun anschwitzen. Mit Brühe langsam aufgießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 5-10 Minuten gut durchkochen lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Sahne und Kapern verfeinern. Kochstelle auf kleine Flamme drehen. Eigelb verquirlen, Sauce damit legieren und nicht mehr kochen lassen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln

17.5.02 Liesbeth CK

Wurstknödel mit Sauerkraut

1 Ei

Zutaten (für 4 Portionen)

140 g Kartoffelteig-Pulver (z.B. von Aldi/Hofer)

1 Ei

1/4 l Wasser

1 kleine Zwiebeln

1000 g Sauerkraut

200 g Putenbrust geräuchert

10 g Maismehl

Zubereitung

Sauerkraut weich kochen, Maisstärke mit etwas Wasser verrühren und das Sauerkraut damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelknödelt Teig nach Packungsanleitung zubereiten (1 Ei in ein Behältnis geben, mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, Kartoffelpulver einrühren, 15 Minuten quellen lassen) und in 4 Portionen teilen. Zwiebel und geräucherte Putenbrust im Mixer zerkleinern, nach Geschmack mit Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch und Kräutern abschmecken und damit die Knödel füllen. Knödel in kochendes Wasser geben und 15 Minuten ziehen lassen.

Nährwerte pro Portion: 210,15 kcal, 2,06g Fett, 8,82 Fett %

Bemerkung: Hausmannskost durch Putenwurst entschärft, sehr kalorienarm und schnell zubereitet. Gutes Gelingen.

Eingetragen von Brigitte.

Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig 1 Ei

Zutaten für Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig-festkochend

125 g Mehl

30 g Schmalz oder weiche Butter

50 g Zucker

1 TL Salz

1 Pck. Backpulver

1 Ei(er)

12 Pflaumen (Zwetschgen)

ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit Schale sehr weich kochen, heiß schälen und durch Presse oder Sieb drücken. Leicht ausdampfen lassen und das Mehl mit einer Gabel unterheben. Die entstandenen Krümen* (Masse ?) abkühlen lassen. Alle übrigen Zutaten SCHNELL unterkneten, da der Teig sonst anfängt zu kleben. Ca. 1-2 EL Teig nehmen und die gewaschene und evtl. entkernte Zwetschge darin einhüllen. Nahtstellen gut verschließen! In kochendes Wasser geben - nicht zuviel auf einmal. Wenn sie wieder an die Oberfläche kommen (ca. 5-10 Minuten), sind sie fertig.

Das Rezept funktioniert auch super mit Fertigteig für gekochte Klöße!

15.5.02 Pertelot CK

* weiß nicht, wie es geschrieben wird, kenne diesen Begriff nicht, Hans60

Zwetschkenknödel 1 Ei

Zutaten für Portionen

900 g Kartoffeln (Erdäpfel), mehlig

340 g Mehl, (griffig)

40 g Butter

1 Ei(er)

Salz

450 g Pflaumen, Zwetschken

60 ml Zwetschgenwasser

80 g Butter
120 g Semmelbrösel
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Erdäpfel werden nach dem Kochen und Schälen durch die Erdäpfelpresse gedrückt. Solange die Erdäpfel noch warm sind, werden sie mit dem Mehl, der weichen Butter, dem Ei und einer Prise Salz vermischt und zu einem Teig verknetet. Dann eine Rolle formen und in gleiche Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit einer Zwetschke belegen die vorher entkernt (und evt. mit einem Stückchen Würfelzucker der kurz in Zwetschenbrand getaucht wurde, belegen). Den Teig über die Zwetschken einschlagen und zu einem Knödel formen. Diese in leicht wallendes Wasser legen bis sie an die Oberfläche steigen. Die fertigen Knödel herausheben, abtropfen lassen. Die fertigen Knödel in einer Butterbröselmasse schwenken und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Man kann dazu aber auch Vanillesauce servieren und mit anderen Früchten füllen.

20.2.04 Nora CK

PS

Hallo zusammen

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Teils Rezepte aus der Low 30 CK – Sammlung,

Sowie alle (ohne Gewähr) Klöße- Klopse –Knödel mit Datum + Namen, bis zum . 16.03.2004

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich die Rezepte besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Sie sind in Word 2000 / Verdana 12 geschrieben ,

Eine kleine Bitte , wenn Ihr Rezepte, von CK , gefertigt habt, würden sich die Verfasser, der Rezepte , über einen Kommentar freuen, egal ob negativ oder positiv .

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Mittwoch, 17. März 2004

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 27.11.2004