

Winterzeit ist

# KNÖDELZEIT

Ob süß oder herzhaft, mit Rotkraut, Käse oder gar Blutwurst gefüllt - es gibt Hunderte Varianten, die köstlichen Runden zuzubereiten. Anita Schweiger aus dem Almenland hat in ihrem Gasthaus in Passail die „Knödelzeit“ ausgerufen. Sie hat uns ihre leckersten Rezepte verraten. Mehr über Anita erfahren Sie auf Seite 122

## KARTOFFEL-KNÖDEL

Schritt für Schritt

### ZUTATEN:

900 g mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)

300 g griffiges Mehl

2 Eier

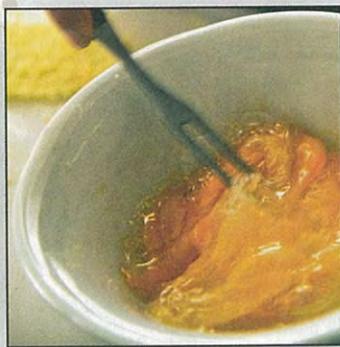
60 g Polenta

Muskatnuß

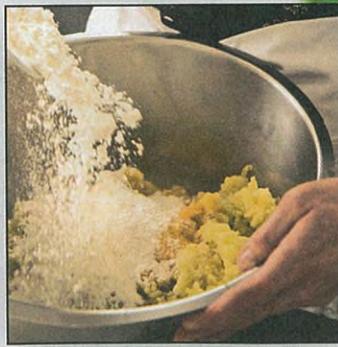
1 TL Salz



**1** Die Kartoffeln werden durch die Erdäpfelpresse gedrückt,



**2** Eier aufschlagen und mit



**3** Mehl, Polenta, Salz



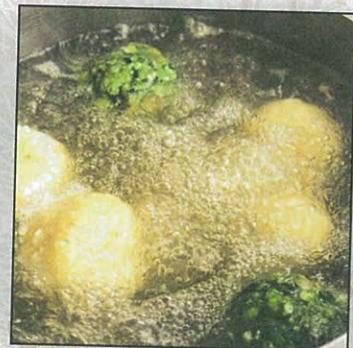
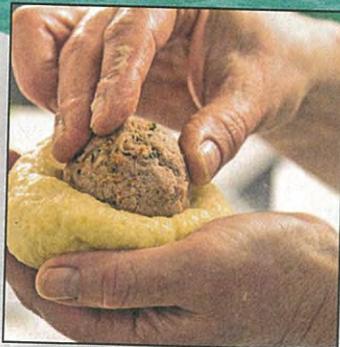
**4** und einer Prise Muskatnuss



## Tipp: Füllungen



Die Füllungen werden mit einem Eisportionierer ausgestochen, mit den Händen zu kleinen Knödeln nachgeformt und auf einem mit Bröseln bedecktem Tablett angefroren, damit sie dann leicht mit Teig umhüllt werden können.



n Teig ver-  
kalt stellen.

**6** Mit nassen Händen, etwa 100 g Teig von der Masse entnehmen, zu einer Kugel formen und mit den Fingern eine Mulde hineindrücken. Füllung hinein geben und mit Teig umhüllen.

**7** Knödel dabei anständig drücken, damit sich der Teig fest um die Füllung legt und den Knödel fertigformen.

**8** Knödeln in kochendes Salzwasser einlegen und 15 Min. kochen.

# BASILIKUM-STOLLENKÄSEKNÖDEL

auf Vogersalat und Kürbiskernpesto

## TEIG

### Zutaten:

900 g mehlig gekochte Erdäpfel  
300 g griffiges Mehl  
2 Eier  
60 g Polenta  
Prise Muskatnuss  
1 TL Salz  
sowie 5 g frisches klein gehacktes Basilikum dem Teig zumengen

Teig wie auf Seite 106 beschrieben zubereiten.

## FÜLLUNG

### Zutaten:

400 g Stollenschafkäse  
10 g frisches Basilikum

## Basilikum-Stollenkäseknödel

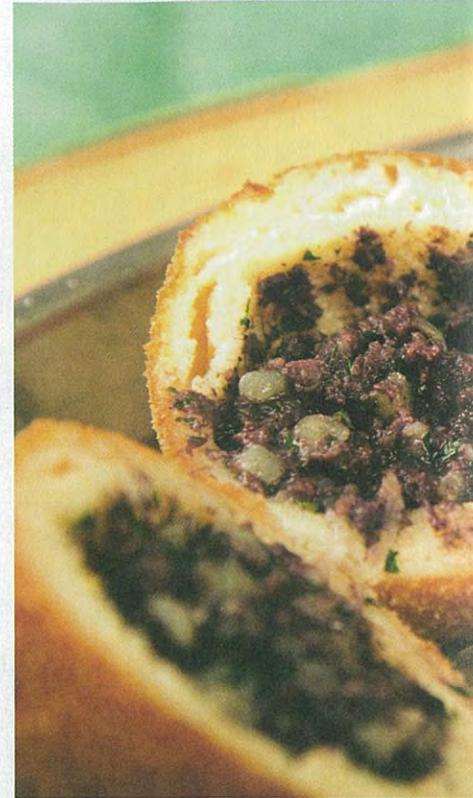
Gefüllt mit Stollenschafkäse auf Vogersalat und Kürbiskernpesto

## KÜRBISKERNPESTO

### Zutaten:

35 g geröstete Kürbiskerne  
30 g frisches Basilikum  
1 gehackte Knoblauchzehe  
35 ml Olivenöl  
35 ml Kürbiskernöl  
20 g geriebener Parmesan  
etwas Salz, Pfeffer

Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen. Stollenkäse reiben, mit einem Eisportionierer zu kleinen Kugeln formen, in gehacktem Basilikum drehen und kurz anfrieren. Mit Erdäpfelteig umhüllen und 15 Min. in Salzwasser kochen. Dazu Vogersalat (Feldsalat) mit einer Marinade aus Essig, Kernöl, Salz, Knoblauch servieren.



## GEBACKENE BLUNZKNÖDEL

auf Sauerkraut und Bratensafterl serviert

### BLUNZN

#### Zutaten:

400 g Blunzn ohne Haut (Blutwurst)  
120 g gekochte Erdäpfel  
4 gehackte Knoblauchzehen  
200 g gehackte Zwiebeln  
30 g frische gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer,  
2 Prisen Majoran  
Öl zum Anbraten und herausbacken

In einer Pfanne Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Die in Scheiben geschnittene Blunze dazugeben und anschwanken. Nun die in kleine Würfeln geschnittenen Erdäpfel mit anbraten und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Das Blunzngröstl sollte sehr würzig abgeschmeckt werden. Auskühlen lassen und mit dem Eisportionierer portionieren. In Erdäpfelteig einpacken, in Bröseln drehen und in Öl bei 160 Grad (mittlere Hitze) schwimmend 15 Min. goldbraun herausbacken.

In einem Pfänderl mit dem Sauerkraut und Bratensafterl servieren.

### SAUERKRAUT

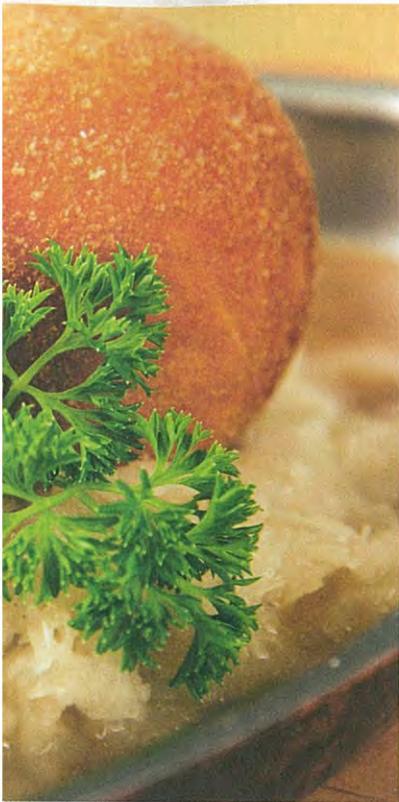
#### Zutaten:

250 g Sauerkraut im Sieb gut abschwemmen  
1 kleine gehackte Zwiebel  
1 gehackte Knoblauchzehe  
1 TL Schmalz  
2 Prisen Salz  
1 Prise Zucker  
5 Pfefferkörner  
3 Wacholderbeeren  
2 Stk. Lorbeerblätter  
½ EL Mehl

Zwiebel und Knoblauchzehe in etwas Schmalz anlaufen lassen. Kraut zugeben, würzen. Mit etwas Wasser aufgießen und weichkochen. Zum Schluss Mehl mit etwas Wasser versprudeln und ins Kraut einrühren. Aufkochen lassen.

### Spinat-Käseknödel

Mit zerlassener brauner Butter und Parmesan auf frischen Blattsalaten



### Gebackene Blunzenknödel

Erdäpfelteig gefüllt mit würzigem Blunzngröstl, goldbraun herausbacken und auf Sauerkraut und Bratensafterl serviert

## SPINAT-KÄSEKNÖDEL

mit zerlassener brauner Butter und Parmesan

### TEIG

#### Zutaten:

200 g Semmelwürfel  
200 g passierter Spinat  
200 g blanchierter Blattspinat  
50 g Zwiebeln  
40 g Schmalz  
75 ml warme Milch  
25 ml kalte Milch  
1 Ei  
90 g Mehl  
80 g Emmentaler in kleine Würfel geschnitten  
je 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
2 EL frische Petersilie gehackt  
1 Knoblauchzehe klein gehackt  
2 EL Butter  
8 TL Parmesan

Zwiebeln klein schneiden, in Schmalz anschwitzen und mit der warmen Milch über das Knödelbrot geben. Den blanchierten Blattspinat (noch warm) in kleine Streifen schneiden und den warmen passierten Spinat dazumengen. Die restlichen Zutaten sowie die kalte mit dem Ei versprudelte Milch in die Masse einarbeiten. Teig 30 Min. rasten lassen, anschließend mit nassen Händen zu Knödeln verarbeiten. Knödeln 15 Min. in Salzwasser kochen.

Butter in der Pfanne bräunen über die Knödeln gießen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu einen Blattsalat mit einer Marinade aus Essig, Kernöl und Salz servieren. Mit Paprikastreifen garnieren.



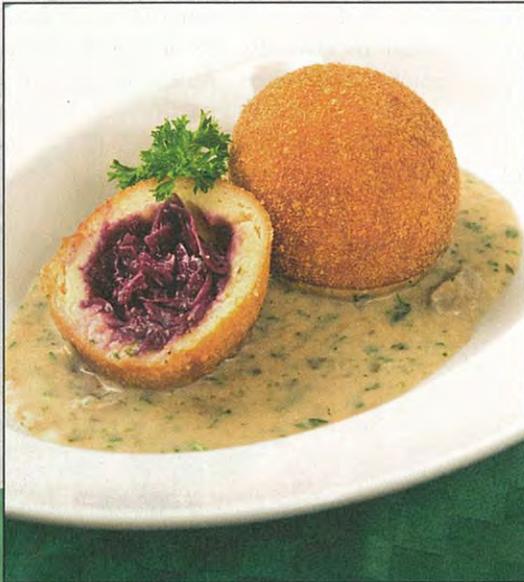
## GEBACKENE ROTKRAUTKNÖDEL

mit feiner Pilzrahmsoße

### ZUTATEN:

Erdäpfelteig  
ca. 500 g fertiges Rotkraut  
1 EL Apfelstückchen  
1 EL Preiselbeeren  
Bröseln

Das fertige Rotkraut aufkochen, mit Apfelstückchen und Preiselbeeren verfeinern und gut einreduzieren lassen. Kalt stellen. Mit dem Eisportionierer aus der Masse kleine Kugeln ausstechen und im Eisschrank anfrieren. Mit Erdäpfelteig umhüllen. Nun die Rotkrautknödel in Bröseln wälzen und bei 160 Grad heißem Öl schwimmend 15 Min. goldbraun herausbacken.



## RÄUCHERFORELLENKNÖDEL

mit Dill auf warmem Erdäpfel-Ruccolasalat und Oberskren

### ZUTATEN:

60 g Mehl  
50 g Zwiebel  
1 ½ EL frische Petersilie kleingehackt  
1 ½ EL frischer Dill kleingehackt  
Salz Pfeffer Muskatnuß  
45 g Schmalz  
150 ml kalte Milch mit 2 Eier versprudelt  
150 ml warme Milch  
2 geräucherte Forellenfilets

Zwiebeln kleinschneiden, in Schmalz anschwitzen und mit der warmen Milch über das Knödelbrot geben. Die kalte Milch mit den versprudelten Eiern, Mehl, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss einmengen.

Forellenfilets in kleine Stücke schneiden und mit dem gehackten Dill zur Masse geben. Alles gut durchkneten. 30 Min. rasten lassen. Aus der Masse Laibchen formen, in Bröseln wenden und in einer Pfanne bei wenig Hitze in Öl braten. Oft wenden.

**SALAT:** Dem warmen Kartoffelsalat Ruccola beimengen und nochmals mit Salz Essig Kernöl abschmecken. Dazu Oberskren - Sahnemeerettich - servieren.

### Zammpresste Räucherforellenknödel

Mit Dill auf warmen Erdäpfel-Ruccola-  
salat und Oberskren



# SÜSSE KNÖDEL

## TOPFENKNÖDERL

Mit Honigfrüchten

### TEIG

#### Zutaten:

1/4 kg Topfen  
1 Ei  
1 ½ EL Grieß  
1 ½ EL Mehl  
1 EL Brösel  
kleine Prise Salz  
etwas abgeriebene Zitronen- und Orangenschale

Alle Zutaten mit einem Mixer vermengen. Ist der Teig zu weich, etwas Grieß zusetzen. Mind. 1 Stunde kaltstellen, damit der Teig anziehen kann und fester wird. Mit nassen

Händen kleine Knöderl formen, in kochendes Salzwasser geben und 13 Minuten köcheln lassen. Herausheben und in süßen Butterbröseln (Süße Bäckerbrösel mit Butter, Zucker und Zimt in einer Pfanne leicht anrösten) wälzen. Mit Staubzucker bestäuben.

### HONIGFRÜCHTE

3-4 Scheiben Äpfel in 1 EL warmen Honig und einem Schuss Grand Manier anschwemmen.

## ERDBEER SCHOKOKNÖDEL

mit Kokosraspeln

### KNÖDEL

Der halben Menge Erdäpfelteig (450 g) 1 EL Kakao zugeben.

### FÜLLUNG

#### Zutaten:

ca. 8 Stk. Große Erdbeeren  
100 g Kokosraspeln mit 2 EL Staubzucker vermischt  
100 g Kuvertüre

Die Erdbeeren in über Dampf flüssig gewordener Kuvertüre eintauchen. Auf einen Rost legen und anfrieren.

Mit dem Kakao-Erdäpfelteig einhüllen und 13. Min. in Salzwasser kochen. Aus dem Wasser heben und in Kokosraspeln wälzen.

### FRUCHTSPIEGEL

250 g Erdbeeren mit 2 EL Zucker und den Saft einer halben Zitrone pürieren. Den Teller mit dem Fruchtspiegel, Erdbeeren und Minzeblatt garnieren. Schokoknödel darauf servieren.

## NOUGATKNÖDEL

in Pistazienkerne gehüllt

### KNÖDEL

Teig siehe Topfenknöderl. Pro Knöderl ca. 10 g Nougat. Mit nassen Händen aus dem Topfenteig kleine Knöderln formen, kleine Vertiefung eindrücken und das Nougatstückchen einsetzen. Das Knöderl vorsichtig fertig for-

men. 13 Min. in Salzwasser köcheln. Pistazienkerne mit dem Stabmixer zerkleinern. Knöderl in Pistazienkerne hüllen, mit etwas Staubzucker und selbstgemachter Erdbeersoße (siehe Erdbeerknödel), frischen Erdbeeren und Minzeblatt servieren.



### Topfenknöderl

Mit Honigfrüchten – die Früchte werden in erwärmtem Honig und Grand Manier geschwenkt

## KNUSPRIGE APFELKNÖDELN

auf süßem Mostschaum

### MOSTSCHAUM

#### Zutaten:

1 Eigelb  
1 Schuss Most  
1 TL Zucker

1 EL Zitronensaft  
1 Eigelb  
1 Eiweiß  
1 TL Zucker

Alle Zutaten über Dampf kurz aufschlagen bis eine schaumige Masse entsteht.

### TEIG

#### Zutaten:

150 g Apfelwürfel ohne Schale  
1 EL Butter  
50 g Mandeln  
50 g süße Bröseln  
8 g Vanillezucker  
1 Msp. Zimt  
1 TL Rum  
3 Msp. geriebene Zitronenschale

Apfelstücke in Butter anschwemmen und auskühlen lassen. Die restlichen Zutaten vermengen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Apfelmasse heben. 30 Min. stehen lassen. Mit einem Eisportionierer kleine Knödeln herausstechen und bei mittlerer Hitze (160 Grad) ca. 4 Min. in Öl schwimmend herausbacken. Beim Anrichten Apfelknöderln anzuckern, in den Mostschaum setzen und mit Melissenblättern garnieren.