

SERVIETTENKNÖDEL

Als Beilage zu Wildragouts bereite ich gern Serviettenknödel zu. Sie sind unkompliziert in der Herstellung und gelingen eigentlich immer. Im Lauf der Zeit habe ich mein Rezept etwas verfeinert, gerne stelle ich es Ihnen zur Verfügung.

Zutaten für 4 Personen:

20 - 25 dag Knödelbrot

1 Ei

ca. 150 ml Milch

Salz

Pfeffer

eine Prise geriebene Muskatnuss

1 mittelgroße Zwiebel

Petersilie (frisch oder TK) nach Geschmack

Butter zum Anbraten

optional ca. 5 dag Schnittkäse, z.B. Räucherkäse

zudem:

1 Geschirrtuch, das u.U. fleckig werden darf, 2 x ca. 10 cm Küchenschnur oder Spagat

Zubereitung:

Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Mit Milch übergießen, durchmischen. Das Knödelbrot soll gut angefeuchtet sein, aber nicht in Milch „schwimmen“. Beiseite stellen. Inzwischen Zwiebel schälen und würfeln, Petersilie fein schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebel drin anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, Petersilie hinzugeben und kurz mitschwitzen lassen. Inzwischen den Käse feinwürfelig schneiden. Zwiebel-Petersilien-Mischung zum Knödelbrot geben, das Ei aufschlagen, unter die Masse rühren und den Käse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer vorsichtigen Prise Muskatnuss würzen. Das ganz gut durchmischen.

Nun darf der Knödelteig ungefähr eine halbe Stunde rasten. Er nimmt auch eine etwas längere Pause nicht übel.

In einem größeren Topf (ca. 3 Liter) wird nun Wasser zum Kochen gebracht. Der Wasserstand sollte maximal 5 cm unter dem Rand sein, damit beim Kochen nichts übergeht.

Das Geschirrtuch in heißem Wasser gut auswaschen (es sollte nicht mehr nach Waschmittel schmecken!) und auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Um Waschlappenserviettenknödel zu vermeiden, kann man auch problemlos Frischhaltefolie in entsprechender Größe verwenden. Dazu z.B. 2 Bahnen überlappend nebeneinanderlegen. Neben der Geschmacksneutralität hat Frischhaltefolie den Vorteil, dass man sie, im Gegensatz zum Geschirrtuch, nach der Verwendung nicht auswaschen muss.

Die Knödelmasse nun auf das Geschirrtuch (oder die Folie) geben und mit angefeuchteten Händen zu einer Rolle formen. Ich mache diese Rolle immer gern ca. 6 – 7 cm im Durchmesser, das gibt dann schön kleine Portionsstücke. Nun die geformte Knödelmasse fest in das Geschirrtuch einrollen.

Achtung: Bei der Verwendung von Folie gut drauf achten, dass die ganze Knödelmasse mit Folie bedeckt ist. Ist wo ein Leck, dann gibt's Knödelsuppe! Lieber eine Schicht Folie mehr nehmen.

Den eingerollten Serviettenknödel nun an beiden Enden mit dem Spagat oder der Küchenschnur fest zubinden. In das kochende Wasser einlegen. Sollte der Knödel zu groß sein, kann er der Topfform entsprechend etwas gebogen werden. Ohne Deckel ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Vorsicht beim Herausheben: der Knödel ist kochend heiß, tropft und ist relativ schwer! Am besten positioniert man ein Schneidbrett ganz in der Nähe des Kochtopfs und hieft den Knödel drauf. Nun kann man die Schnüre lösen und das Tuch bzw. die Folie abnehmen. Den Knödel in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und heiß servieren.

Zum kurzfristigen Warmhalten das Kochwasser abgießen und den Knödel in den Topf zurücklegen, Deckel nicht vergessen, und - natürlich vom Herd nehmen! Das klingt alles komplizierter, als es ist. Probieren Sie es einfach aus.

Gutes Gelingen wünscht Hemma Ebner, Faistenau