

Vom Knoten zum Knödel

Kategorien: Info, Teigware, Nudeln, Wissen

Zutaten für: 1 Text

Knoedel

REF

-- Tele, Ruth Deutsch
-- Vermittelt von R.Gagnaux

Anleitung:

Der Knoedel... Der Knoedel ist ein praktisches Ding. Er ist meistens rund. Man kann ihn essen, er macht gut satt, und bei Bedarf kann man ihn auch als Wurfgeschoss verwenden. So oder aehnlich mag es wohl in Schueleraufsuetzen heissen.

Eines steht auf jeden Fall fest: Knoedel sind keine Erfindung der neuen verschniekten Kueche. Schon 1773 stand in einem 'Lexicon fuer Frauenzimmer', das in Leipzig erschien, folgende Definition zu lesen: 'Kloesse, Knoedel, Knoepflein oder Knoetlein, in Niedersachsen auch Kluempe genannt, sind runde, aus allerhand Fleisch, Fischen, Semmel, Eiern, Milch, Mehl, Hefen und Gewuerz in beliebiger Groesse zubereitete Baelle oder Kuegelein, die hernach gar gesotten, oder in Butter gebacken, und theils besonders in einer Bruehe aufgesetzt, theils an gemischten Essen, als Potagen (Suppen) und dergleichen verbraucht werden.'

Eine wichtige Variante als Ausgangsbasis fuer Knoedel fehlte damals noch: die Kartoffel. Die besondere Knolle hatte Mitte des 18. Jahrhunderts ihren Siegeszug durch Europa erst gestartet.

Der Knoedel aber an sich ist uralt. Er ist eine Art Charakteristikum der alpenlaendischen Kueche, schon Speisereste, die man in Pfahlbaudoerfern fand, bewiesen, dass schon damals Fleisch und Fruechte mit Teigmasse umhuellet wurden. Bayern, Oesterreich bis hinab nach Suedtirol, das sind die Knoedel-Kernlaender. Knoedel werden dort als Vorspeise, als Beilage, als Hauptspeise und als Nachspeise verzehrt. Hauptsache, es knoedelt. In Italien werden sie zu 'Gnocchi', in Suedtirol zu 'Canederli', in Frankreich zu 'Quenelles'. Der urspruengliche Name ist immer derselbe: Er stammt aus dem Mittelhochdeutschen und heisst soviel wie 'Knoten'.

Wie bereits gesagt, er ist auch praktisch, der Knoedel, und preisguenstig dazu, weil er ein hervorragender Restenverwerter ist. Vielleicht am bekanntesten sind die Semmelknoedel, wie der Name sagt, aus Semmeln oder altbackenen Broetchen gemacht. Ob in diese Semmelknoedel neben Milch, Eiern, Mehl, Zwiebeln und Peterli nun auch noch Speckwuerfel gehoeren, darueber koennen zum Beispiel Wiener und Bayern stundenlang debattieren (Bayern sagen ja, Wiener nein).

Wichtig bei der ganzen Knoedelei ist die Konsistenz des Teiges: nicht zu duenn und nicht zu zaeh! Locker-geschmeidig muss er sein. Am besten ist, man macht einen Probeknoedel, der Teig laesst sich dann noch korrigieren. Beim Kochen darf das Wasser nicht mehr sieden, die Teigbaelle wuerden zerfallen, einfach ganz leicht ziehen lassen. Ein Knoedel macht es sich da leichter: der beruehmte oesterreichische Serviettenknoedel. Er heisst so, weil der Teig in eine Stoffserviette eingerollt wird und so fein verpackt ins heisse

Vom Knoten zum Knödel

(Fortsetzung)

Wasser kommt. Uebrigens auch fuer liegengebliebene Knoedel gibt es noch einmal eine Restenverwertung: am naechsten Tag in Scheiben schneiden, in der Pfanne anbraten und mit verquirltem Ei uebergiessen.

Oder: einfach einfrieren.