

Hier und heute



Brezenknödel (süß oder herzhaft)

„O'zapft is“ und auch bei uns in der Küche kommt Oktoberfeststimmung auf. Konditormeister Matthias Ludwigs macht süße und deftige Brezenknödel und zeigt mit seinen Schmankerln, wie Sie das Oktoberfest ganz unkompliziert auf den eigenen Tisch bringen.

Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für ca. sechs Stück, je nach Größe)

Zutaten für klassisch-herzhafte Knödel

- 150 g Laugenbrezel (oder -Stange)
- 15 g Speck, fein gewürfelt
- 50 g Zwiebel, fein gewürfelt
- 15 g Butter
- 120 ml Milch
- 2 Eier
- 5 g Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Laugenbrezelwürfel in eine Schüssel geben.

Speckwürfel, Zwiebeln und Butter zwei Minuten andünsten, von der Hitze nehmen, die Milch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier und Petersilie hinzufügen und alles gründlich verquirlen. Die gesamte Flüssigkeit zu den Brezelstücken geben und gut durchmischen. 20 Minuten ziehen lassen, dabei zwischendurch einmal durchmischen.

Tipp: Sparsam salzen, je nachdem wie stark das Laugengebäck bereits gesalzen ist.

Zutaten für schokoladig-süße Knödel

- 150 g Laugenbrezel (oder -Stangen)
- 40 g Dörripflaumen, fein gehackt
- 120 ml Milch
- 10 g Kakaopulver
- 20 g Zucker
- 2 Eier

Zubereitung

Das grobe Salz soweit möglich von den Laugenbrezeln entfernen. Das Gebäck in kleine Würfel/Stücke schneiden und mit den Dörripflaumen in eine Schüssel geben. Milch, Kakao und Zucker auf ca. 60°C erhitzen und glattrühren, so dass keine Kakaoklumpen mehr vorhanden sind. Die Eier zugeben und gut verquirlen. Die gesamte Flüssigkeit zu den Brezelstücken geben und gut durchmischen. 20 Minuten ziehen lassen, dabei zwischendurch einmal durchmischen.

Fertigstellung:

- evtl. Semmelbrösel oder Milch

Zubereitung

Gesalzenes Wasser in einem ausreichend großen Topf kurz zum Kochen bringen. Die Knödelmasse nochmal gut durchmischen. Sollte sie zu trocken sein, etwas Milch zugeben,

Hier und heute



gut mischen und nochmal fünf Minuten stehen lassen. Ist die Masse zu feucht, nach und nach etwas Semmelbrösel zugeben. Auch hier sollte man zwischendurch ein bis zwei Minuten warten, da die Brösel einen Moment brauchen um die Feuchtigkeit zu binden. Sobald die Knödelmasse gut formbar ist, die Hände leicht anfeuchten und Knödel in gewünschter Größe formen. Ins (nicht mehr kochende) Wasser geben und ca. 15 Minuten im heißen Wasser garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

Serviertipps

- Zu den herzhaften Knödeln passen gut gebratene Pfifferlinge in Sahnesauce.
- Die süßen Knödel mit warmer Vanillesauce übergießen oder mit warmen Zwetschgen servieren