

AUSGABE 17 / 2023

ESSEN & *Kochen*

# ALLES-KNÖDEL

TIPPS & TRICKS

33 REZEPTE FÜR  
KULINARISCHE  
ABENTEUER



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 13. November 2023

## der nächste ***Essen & Kochen***

erscheint am 17. November 2023

### **Impressum**

**Founder & Publisher:** Markus Elsässer

**Editor in Chief:** Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

**Redaktion:** Christine Arnoldt

**Geschäftsführer:** Sabine Elsässer

**Verlag:** FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)

Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

**Registergericht:** Amtsgericht Mannheim

**Registernummer:** HRB 726461

**Ust-Ident-Nummer:** DE309755082

**Tel.:** +49 (0)7231 - 6035228

**E-Mail:** contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

### **Anzeigenleitung**

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106

contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Edition Rezepte 17/2023

# FROM THE EDITOR

## Essen & Kochen Tipps und Tricks

### Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!

**Viel Spass beim Kochen und Genießen!**

Markus Elsässer Founder & Publisher

**Ab sofort täglich neue Rezepte auf:**  
**[www.esSENundKOCHEN.com](http://www.esSENundKOCHEN.com)**



**Tipps & Tricks:** 1. Sorgfältiges Verschließen: Achten Sie darauf, die Knödel sorgfältig zu verschließen, damit die Beeren beim Kochen nicht herauslaufen. Drücken Sie den Kartoffelteig gut um die Beeren, um sicherzustellen, dass sie fest eingeschlossen sind. 2. Sanftes Anbraten: Beim Anbraten der Knödel in der Pfanne, gehen Sie vorsichtig vor, um sicherzustellen, dass sie nicht auseinanderbrechen. Verwenden Sie mittlere Hitze und braten Sie sie behutsam an, bis sie goldbraun sind. Dadurch behalten die Knödel ihre Form und werden schön knusprig.

# Johannisbeer-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 400 g Kartoffelteig
- 200 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren)
- 100 g rote Johannisbeeren
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- Semmelbrösel
- Butter zum Anbraten
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

1. Die gemischten Beeren und roten Johannisbeeren in einer Schüssel mit Zucker und Zitronenschale vermengen. Stelle die Beerenmischung beiseite.
2. Den Kartoffelteig in 8 gleichgroße Portionen teilen und zu flachen Kreisen formen.
3. Auf jeden Kartoffelteigkreis eine Portion der Beerenmischung geben. Falte den Teig über die Beeren, um eine Kugel zu formen, und verschließe sie gut, sodass keine Beeren herausfallen.
4. Die Knödel in Semmelbrösel wenden, um sie leicht zu panieren.
5. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Knödel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Dies dauert etwa 3-4 Minuten pro Seite.
6. Die Beeren-Johannisbeer-Knödel auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Kartoffelvorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Sie die geriebenen Kartoffeln gut ausdrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Dadurch erhalten Sie eine bessere Konsistenz für die Raspeballer. **2.** Gleichmäßiges Kochen: Achten Sie darauf, die Raspeballer gleichmäßig zu formen, um sicherzustellen, dass sie beim Kochen gleichmäßig garen. Dies hilft, dass sie innen gut durchgekocht und außen knusprig werden.

# Ein norwegischer Genuss - Raspeballer

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 600 g mehlige Kartoffeln
- 200 g rohe Kartoffeln
- 200 g Schweinebauch oder Speck
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter oder Schmalz zum Braten
- Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung:

1. Die mehligen Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die rohen Kartoffeln schälen und fein raspeln.
2. Den Schweinebauch oder Speck in kleine Würfel schneiden.
3. Die gewürfelte Zwiebel zusammen mit dem Speck in einer Pfanne anbraten, bis der Speck knusprig und die Zwiebel weich ist. Beiseite stellen.
4. Die geraspelten Kartoffeln gut ausdrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.
5. Die Kartoffeln in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Eine Handvoll Kartoffelmischung in die Hand nehmen und eine kleine Mulde formen. Einen Teelöffel von der Speck-Zwiebel-Mischung in die Mulde legen und die Kartoffeln darüber klappen, um eine Kugel zu formen. Wiederhole diesen Schritt, bis alle Raspeballer geformt sind.
7. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Raspeballer vorsichtig hineingeben. Die Hitze reduzieren und die Raspeballer ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und sich fest anfühlen.
8. Die Raspeballer aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. In einer Pfanne Butter oder Schmalz erhitzen und die Raspeballer darin goldbraun braten.
10. Mit gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Sorgfältiges Abtropfen des Spinats: Wenn Sie tiefgefrorenen Spinat verwenden, ist es besonders wichtig, ihn nach dem Auftauen und Ausdrücken sorgfältig abtropfen zu lassen. Feuchtigkeit im Spinat kann dazu führen, dass die Knödel zu weich werden. Stellen Sie sicher, dass der Spinat so trocken wie möglich ist. 2. Feuchte Hände verwenden: Beim Formen der Knödel kann es hilfreich sein, Ihre Hände leicht anzufeuchten. Dadurch lässt sich der Teig besser verarbeiten, und die Knödel behalten ihre Form. Stellen Sie sicher, dass die Knödel gleichmäßig geformt sind, damit sie gleichmäßig kochen.

# Käse-Spinat-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 500 g Blattspinat (tiefgekühlt oder frisch)
- 250 g Ricotta-Käse
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 150 g Semmelbrösel
- 100 g Mehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter und Salbeiblätter (zum Anbraten)
- Extra Parmesan zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Falls tiefgekühlten Spinat verwenden, diesen auftauen und gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Frischen Spinat waschen und blanchieren, dann gut ausdrücken und fein hacken.
2. In einer Schüssel den Ricotta-Käse, geriebenen Parmesan, Eier, Semmelbrösel, Mehl und gehackten Spinat vermengen. Die Mischung gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen.
4. Mit feuchten Händen aus der Spinat-Käse-Mischung Knödel formen und vorsichtig in das kochende Wasser geben.
5. Die Knödel bei reduzierter Hitze etwa 4-5 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
6. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Salbeiblätter darin anbraten, bis sie knusprig sind.
7. Die Käse-Spinat-Knödel auf Tellern anrichten, mit der Butter-Salbei-Sauce beträufeln und mit zusätzlichem Parmesan bestreuen.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Semmelwahl: Verwenden Sie trockene Semmelwürfel aus Weißbrot oder Brötchen. Je trockener das Brot, desto besser wird die Konsistenz der Knedlíky. **2.** Sanftes Kochen: Beim Kochen der Knödel das Wasser nur leicht köcheln lassen. Dadurch vermeiden Sie, dass sie zerfallen, und Sie erhalten luftige, leichte Klöße. Knedlíky sind eine beliebte Beilage in der tschechischen Küche und eine köstliche Ergänzung zu Fleischgerichten.

# Knedlíky aus Tschechien

**Zubereitungszeit:** ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 400 g Semmelwürfel (trockenes Brot)
- 300 ml warme Milch
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Fleischsoße oder Pilzsoße zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben und mit warmer Milch übergießen. Gut vermengen und 15 Minuten einweichen lassen.
2. In einer Pfanne die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.
3. Die Eier und Salz zu den eingeweichten Semmelwürfeln geben und gründlich verrühren. Die geschmolzene Butter hinzufügen und erneut gut vermengen.
4. Das Mehl und das Backpulver in die Mischung sieben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nicht klebrig sein. Falls erforderlich, mehr Mehl hinzufügen.
5. Den Teig zu einer langen Rolle formen und in acht gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen.
6. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Leicht salzen. Die Teigkugeln vorsichtig in das kochende Wasser geben. Reduziere die Hitze, sodass das Wasser sanft köchelt, und koch die Klöße 20-30 Minuten lang, bis sie aufsteigen und sich leicht ausdehnen.
7. Die Knedlíky aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Mit einer herzhaften Fleischsoße oder Pilzsoße servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Verwenden Sie am besten altbackenes Brot, da es die Flüssigkeit besser aufnimmt und die Knödel konsistenter macht. Falls frisches Brot verwendet wird, kann es zu matschig werden. 2. Achten Sie darauf, die Knödel gut zu formen und sicherzustellen, dass sie fest sind, bevor Sie sie in kochendes Wasser geben. Dadurch behalten sie während des Kochens ihre Form und werden nicht zu weich. Die Speckknödel sind eine herzhafte und köstliche Beilage, die sich hervorragend zu verschiedenen Hauptgerichten kombinieren lässt.

# Speckknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 500 g altbackenes Brot
- 200 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 100 g Butter zum Braten
- Gemischter grüner Salat oder Sauerkraut zum Servieren

## Zubereitung:

1. Das altbackene Brot in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Den durchwachsenen Speck und die Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne den Speck anbraten, bis er knusprig wird. Dann die gehackte Zwiebel hinzufügen und weiter braten, bis sie weich ist.
3. Die Speck-Zwiebel-Mischung über das Brot gießen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier aufschlagen, Milch hinzufügen und gut verquirlen. Die Eiermilch über die Brotmischung gießen.
5. Die frische Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen. Lassen Sie die Mischung etwa 10 Minuten ruhen, damit das Brot die Flüssigkeit aufsaugen kann.
6. Mit feuchten Händen Knödel formen und in kochendem Salzwasser etwa 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie aufsteigen und fest sind.
7. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Speckknödel darin goldbraun braten.
8. Servieren Sie die Speckknödel mit gemischtem grünem Salat oder Sauerkraut.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Bevor Sie die Linsen mit den anderen Zutaten vermischen, ist es wichtig, sicherzustellen, dass sie gut abgetropft und ausreichend abgekühlt sind. Zu warme Linsen könnten den Teig zu weich machen. 2. Falls der Teig für die Knödel zu klebrig ist, kann die Zugabe von zusätzlichen Semmelbröseln oder Mehl, je nach Bedarf, die Konsistenz verbessern. Dies ermöglicht es, die Knödel leichter zu formen und zu braten. Die Linsenknödel sind eine leckere vegetarische Option, die sich gut mit verschiedenen Beilagen kombinieren lässt.

# Linsenknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 400 g rote Linsen
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter oder Öl zum Braten
- Gemischter grüner Salat oder Sauerkraut zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die roten Linsen gründlich abspülen und nach Packungsanweisung kochen, bis sie weich sind. Dann gut abtropfen lassen und abkühlen lassen.
2. In einer Pfanne die gewürfelten Zwiebeln und gehackten Knoblauchzehen in etwas Butter oder Öl anbraten, bis sie weich sind.
3. Die abgekühlten Linsen, angebratene Zwiebeln, Semmelbrösel, Eier, Mehl und gehackte Petersilie in einer großen Schüssel vermengen.
4. Die Mischung mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und gut durchkneten, bis ein Teig entsteht.
5. Mit feuchten Händen Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter oder Öl goldbraun braten.
6. Die Linsenknödel mit gemischemtem grünem Salat oder Sauerkraut servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Wenn Sie die Tangyuan-Bällchen mit Lebensmittelfarbe färben möchten, arbeiten Sie zügig, da der Teig klebrig sein kann. Verwenden Sie Einweghandschuhe, um Ihre Hände sauber zu halten. **2.** Um sicherzustellen, dass die Tangyuan-Bällchen beim Kochen nicht zusammenkleben, geben Sie sie vorsichtig in das kochende Wasser und rühren Sie sie leicht um. Achten Sie darauf, dass sie nicht zu lange kochen, da sie sonst zu weich werden können. Tangyuan sind eine klassische chinesische Süßspeise, die oft zum Laternenfest gegessen wird. Die bunten Bällchen und die aromatische Brühe machen sie zu einem beliebten Dessert.

# Tangyuan aus China

## Klebreismehl bällchen in süßer Brühe

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

### Zutaten:

#### **Zutaten für die Bällchen:**

- 200 g Klebreismehl
- 150 ml Wasser
- Farbstoff (optional, für bunte Bällchen)

#### **Zutaten für die süße Brühe:**

- 1 Liter Wasser
- 150 g brauner Zucker
- 3 Scheiben frischer Ingwer
- Einige Tropfen Vanilleextrakt (optional)

### Zubereitung:

1. Bällchen zubereiten: In einer Schüssel das Klebreismehl mit Wasser vermengen, bis ein Teig entsteht. Wenn du bunte Bällchen herstellen möchtest, teile den Teig auf und färbe die Teilstücke mit verschiedenen Lebensmittelfarben. Forme kleine Bällchen aus dem Teig und lege sie beiseite.
2. Süße Brühe kochen: In einem Topf Wasser, brauen Zucker und Ingwerscheiben zum Kochen bringen. Den Ingwer nach einigen Minuten entfernen. Füge Vanilleextrakt hinzu, falls gewünscht.
3. Bällchen kochen: Die Bällchen in die kochende süße Brühe geben und santt kochen lassen. Die Bällchen sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Dies dauert normalerweise etwa 5-10 Minuten.
4. Servieren: Die Tangyuan in Schalen füllen und mit etwas Brühe übergießen. Sie können warm serviert werden.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Damit die Marillenknödel gleichmäßig garen, empfiehlt es sich, sie vor dem Einlegen in kochendes Wasser leicht zu bemehlen, um ein Anhaften am Topf zu vermindern. 2. Außerdem ist es ratsam, die Marillen sorgfältig im Kartoffelteig zu umhüllen, um sicherzustellen, dass sie vollständig bedeckt sind und während des Kochvorgangs kein Saft austritt.

# Österreichische Marillenknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 400 g mehlige Kartoffeln
- 150 g Kartoffelstärke
- 1 Prise Salz
- 8 reife Marillen (Aprikosen)
- 1 Stück Würfelzucker pro Marille
- Semmelbrösel
- 100 g Butter
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Die mehligen Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.
2. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen.
3. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zu einem glatten Püree verarbeiten. Die Kartoffelstärke hinzufügen und gut vermengen. Den Teig mit einer Prise Salz würzen.
4. Während der Kartoffelteig abkühlt, die Marillen waschen, halbieren und entkernen. In jede Marille einen Würfelzucker setzen.
5. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Oberfläche zu einer etwa 1 cm dicken Rolle ausrollen.
6. Die Rolle in 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück flach drücken, eine Marille in die Mitte legen und den Teig um die Frucht
- schließen, sodass eine glatte Kugel entsteht.
7. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
8. Die Marillenknödel vorsichtig in das kochende Wasser geben und bei leicht reduzierter Hitze etwa 10-15 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.
9. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die gerösteten Semmelbrösel unter ständigem Rühren dazugeben, bis sie goldbraun sind.
10. Die fertigen Marillenknödel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen, um sie zu überziehen.
11. Mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Damit die Leberknödel die richtige Konsistenz haben, ist es wichtig, die Leber nicht zu lange zu braten. Sie sollte gar, aber noch saftig sein, um die Knödel saftig zu halten. 2. Falls die Leberknödel für Gäste zubereitet werden, können Sie sie vor dem Servieren warmhalten, indem Sie sie in der Brühe auf niedriger Hitze köcheln lassen. So bleiben die Leberknödel bis zum Servieren frisch und heiß.

# Leberknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

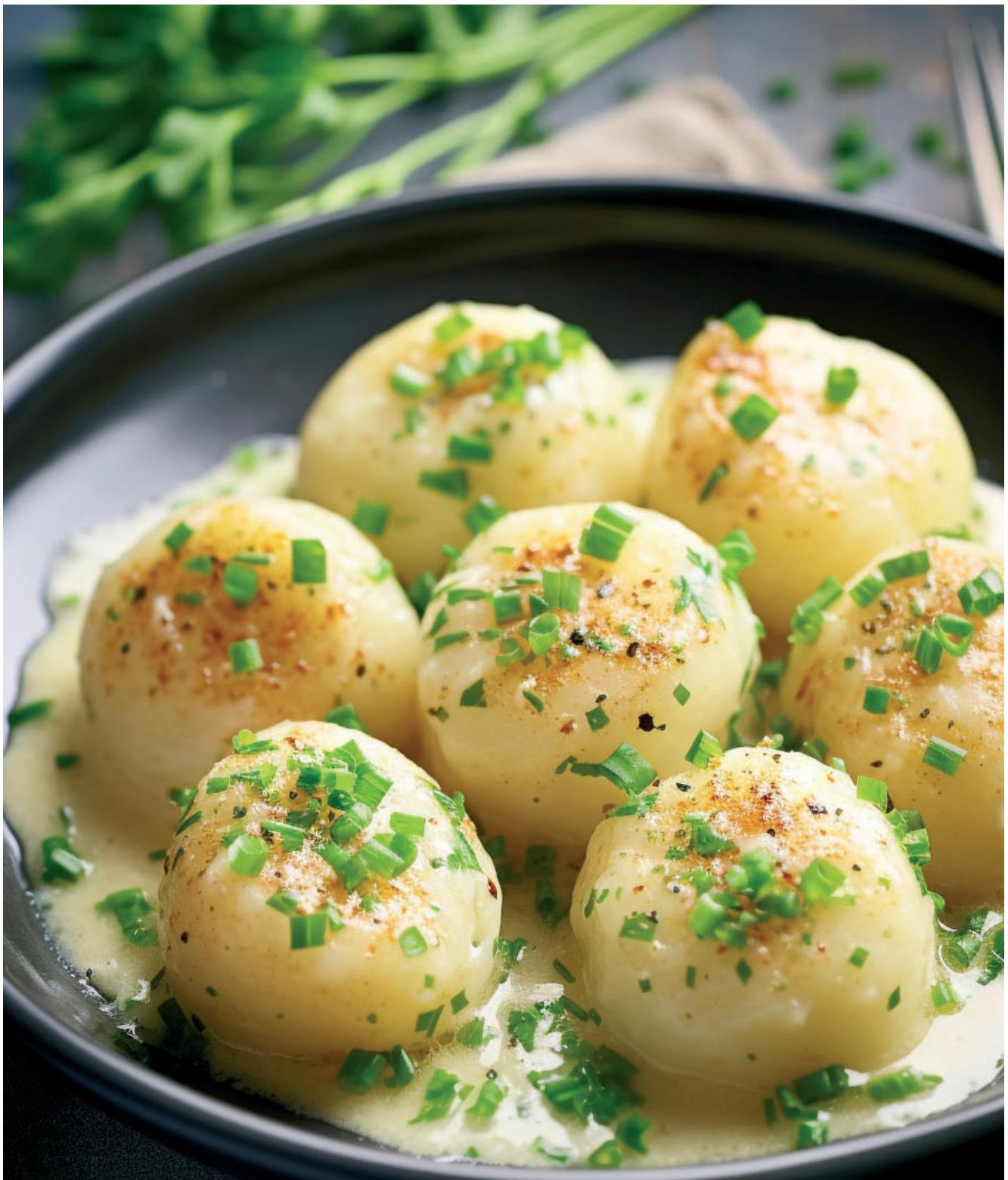
## Zutaten:

- 300 g Rinderleber
- 150 g Semmelbrösel
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 1 TL Majoran
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Brühe zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die Rinderleber gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen, bis sie weich und glasig sind. Dann die Leber hinzufügen und 5-7 Minuten braten, bis sie gar, aber noch saftig ist.
2. Die Leber-Zwiebel-Mischung abkühlen lassen und dann in einem Mixer pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Die pürierte Lebermasse in eine Schüssel geben und die Semmelbrösel, Eier, Petersilie und Majoran hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aus der Mischung Knödel formen und in siedender Brühe etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie fest und gar sind.
5. Die Leberknödel aus der Brühe nehmen und heiß servieren. Nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Die mehligkochenden Kartoffeln sind ideal, um luftige Kartoffelknödel herzustellen. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln nach dem Kochen gut abdampfen, um überschüssige Feuchtigkeit zu vermeiden und einen festen Teig zu erhalten. 2. Beim Formen der Knödel mit bemehlten Händen sicherstellen, dass die Oberfläche der Knödel glatt ist, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten. Dies hilft, dass die Knödel beim Kochen nicht auseinanderfallen.

# Kartoffelknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Kartoffelstärke
- 2 Eier
- Salz
- Muskatnuss (nach Geschmack)
- 1 EL Butter (optional)
- Semmelbrösel (zum Bestreuen)
- Petersilie (zum Garnieren)

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abdampfen lassen.
2. Die abgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Kartoffelstärke, Eier, eine Prise Salz und nach Belieben Muskatnuss hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
3. Mit bemehlten Händen aus dem Teig gleichmäßige Knödel formen.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig hineingeben und bei reduzierter Hitze etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel goldbraun rösten. Die Kartoffelknödel darin wenden, bis sie mit den gerösteten Semmelbröseln bedeckt sind.
6. Mit gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Beim Zubereiten der Pfifferlingsknödel ist es wichtig, die Pfifferlinge gut zu braten, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Dies verleiht den Knödeln eine bessere Textur und Geschmack.  
2. Die Knödel sollten sanft gekocht werden, damit sie nicht auseinanderfallen. Vermeiden Sie starkes Kochen, um die Konsistenz zu erhalten.

# Herbstlicher Genuss Pfifferlingsknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

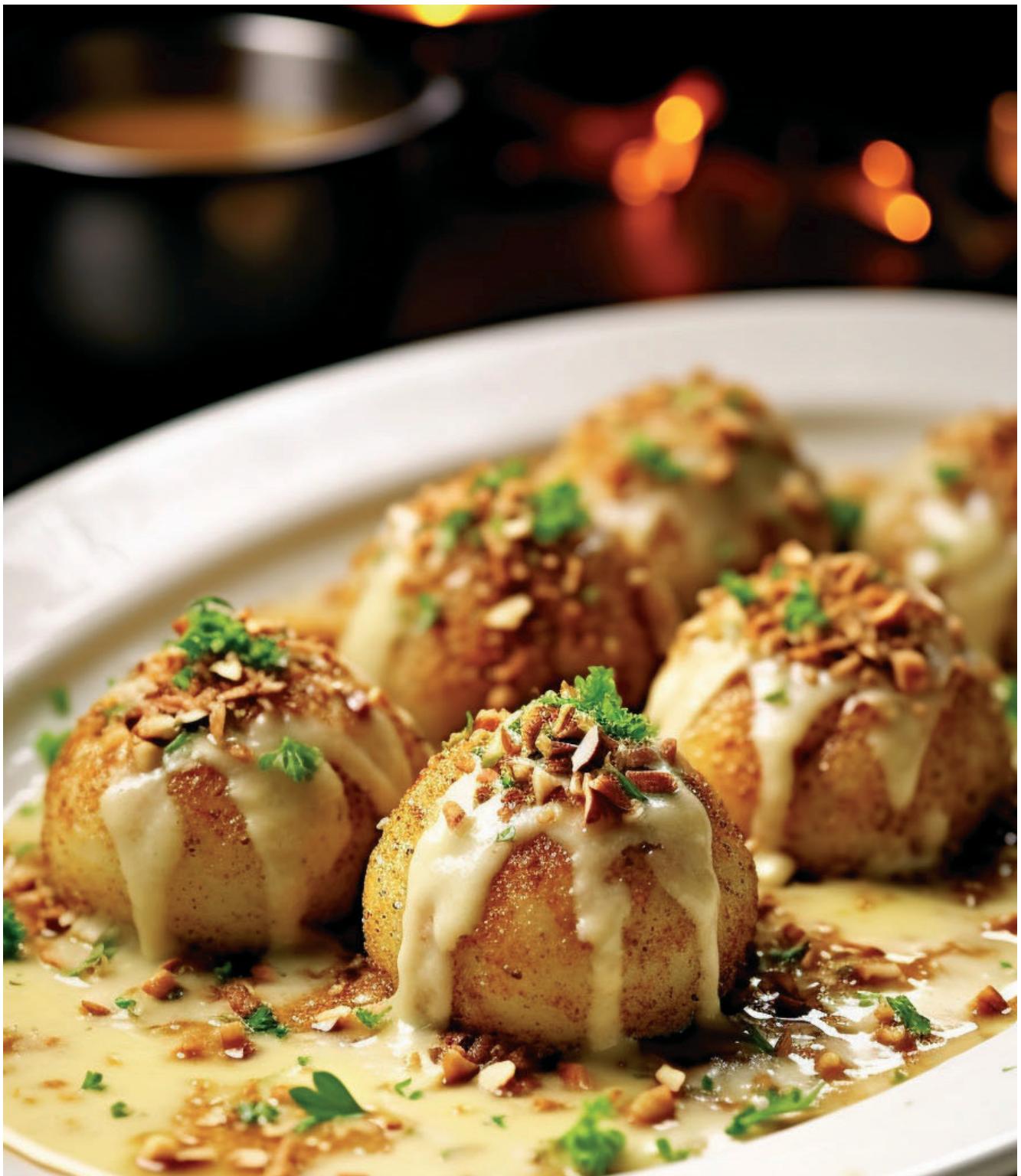
## Zutaten:

- 300 g Pfifferlinge
- 500 g mehlige Kartoffeln
- 100 g Semmelbrösel
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- Einige Zweige frische Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter und Petersilie zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und stampfen.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin anbraten, bis sie glasig ist.
3. Die Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die gebratenen Pfifferlinge und die fein gehackte Petersilie zu den gestampften Kartoffeln geben. Die Semmelbrösel und die Eier hinzufügen. Alles gut vermengen.
5. Aus der Mischung Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser sachte kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.
6. Die Pfifferlingsknödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit geschmolzener Butter und frischer Petersilie servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Für die Bewahrung der Form der Haselnuss-Kartoffelknödel empfiehlt es sich, die Hände leicht mit Wasser anzufeuchten, bevor Sie die Knödel formen. Dies vereinfacht die Teigverarbeitung und verhindert das Ankleben an den Händen. 2. Beim Braten der Knödel in der Pfanne ist es ratsam, die Hitze nicht zu hoch einzustellen, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig und goldbraun garen, ohne außen zu überbräunen. Achten Sie darauf, die Knödel gelegentlich zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

# Haselnuss-Kartoffelknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 1 kg mehlige Kartoffeln
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Muskatnuss (optional)
- Butter zum Braten

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kochen, bis sie weich sind, dann abgießen und abkühlen lassen.
2. Die abgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. Die gemahlenen Haselnüsse, Semmelbrösel, Eier, Salz und Muskatnuss (falls verwendet) zu den gestampften Kartoffeln geben. Alles gut vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
4. Aus dem Teig kleine Knödel formen und leicht flach drücken.
5. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Haselnuss-Kartoffelknödel von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie eine knusprige Kruste bekommen.
6. Die Knödel heiß servieren und nach Belieben mit einer Sauce oder Beilage Ihrer Wahl genießen.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Für die perfekte Konsistenz der Quenelles ist es entscheidend, die Semmelbrösel-Ei-Milch-Mischung gründlich zu vermengen. Eine gleichmäßige Masse erleichtert das Formen der Knödel.  
2. Stellen Sie sicher, dass das Wasser, in dem die Quenelles gekocht werden, nur sanft köchelt, anstatt heftig zu sprudeln. Durch schonendes Garen behalten die Quenelles ihre Form und fallen nicht auseinander.  
Die Quenelles sind eine klassische französische Delikatesse und werden oft mit einer reichhaltigen Sauce serviert. Guten Appetit!

# Quenelles aus Frankreich Semmelknödel aus Fisch oder Fleisch

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 400 g Fisch- oder Fleischfilet (z. B. Hecht, Lachs oder Kalb)
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Sauce Nantua oder Sauce Suprême zum Servieren

## Zubereitung:

1. Das Fisch- oder Fleischfilet zerkleinern und fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen.
2. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die gewürfelte Zwiebel darin glasig braten. Dann das gehackte Fisch- oder Fleischfilet hinzufügen und einige Minuten anbraten, bis es gar ist.
3. Die Semmelbrösel, Eier und Milch in einer Schüssel vermengen und gut verrühren. Die Masse sollte eine gleichmäßige Konsistenz haben.
4. Die Fisch- oder Fleischmischung zur Semmelbröselmasse geben und gründlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Aus der Masse längliche Knödel (Quenelles) formen und in kochendem Salzwasser ca. 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie fest und gar sind.
6. Die Quenelles aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
7. Die Quenelles mit Sauce Nantua oder Sauce Suprême servieren und genießen.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Die Konsistenz des Knödelteigs ist entscheidend. Achten Sie darauf, dass die Brotwürfel gut von der Milch durchzogen sind, um saftige Knödel zu erhalten. Sie können bei Bedarf mehr Milch hinzufügen, wenn der Teig zu trocken erscheint. 2. Beim Braten der Knödel in der Pfanne sollten Sie Geduld haben und sie langsam und bei mittlerer Hitze bräunen. Dadurch werden sie außen knusprig und innen schön saftig. Verwenden Sie eine antihaftbeschichtete Pfanne und etwas Butter, um ein Ankleben zu verhindern.

# Schinken-Käse-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g altbackenes Weißbrot oder Semmeln
- 250 ml warme Milch
- 200 g Schinken, gewürfelt
- 200 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
- 2 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Braten

## Zubereitung:

1. Das altbackene Weißbrot oder die Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die warme Milch über die Brotwürfel gießen und etwa 10 Minuten einweichen lassen, bis das Brot aufgeweicht ist.
3. Den gewürfelten Schinken, den geriebenen Käse, die gehackte Petersilie und die Eier zu den Brotwürfeln hinzufügen. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aus der Mischung gleichmäßig Knödel formen und vorsichtig flach drücken.
5. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Knödel darin goldbraun braten. Achten Sie darauf, sie vorsichtig zu wenden, damit sie von beiden Seiten schön knusprig werden.
6. Die Schinken-Käse-Knödel heiß servieren und nach Belieben mit zusätzlicher Petersilie garnieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Beim Kochen der Kartoffeln, Karotten und Erbsen ist es wichtig, sie nicht zu überkochen, um ein zu wässriges Gemisch zu vermeiden. Achten Sie darauf, sie nur bis zur Weichheit zu garen. 2. Beim Braten der Gemüseknödel in Öl sollten Sie sicherstellen, dass das Öl heiß genug ist, damit die Knödel beim Hineinlegen sofort anfangen zu braten. Dies verleiht ihnen eine knusprige äußere Schicht und verhindert ein zu starkes Ölaufsaugen.

# Bunte Gemüseknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 150 g Karotten
- 150 g Erbsen
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Butter
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 100 g geriebener Emmentaler
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten

## Zubereitung:

1. Kartoffeln und Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Die Erbsen in den letzten 3 Minuten hinzufügen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, bis sie weich sind.
3. Die gekochten Kartoffeln, Karotten und Erbsen in eine große Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
4. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Semmelbrösel, Eier, Emmentaler und Petersilie hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Aus der Mischung Knödel formen und in heißem Öl goldbraun braten.
6. Die Gemüseknödel heiß servieren und nach Belieben mit einer Sauce oder Dip Ihrer Wahl genießen.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Damit der Lachs seine Saftigkeit bewahrt, ist es wichtig, ihn beim Braten nicht zu lange zu garen. Er sollte im Inneren noch leicht glasig sein, da er während des Garens in den Knödeln noch nachzieht.

2. Um sicherzustellen, dass die Knödel beim Kochen nicht auseinanderfallen, können Sie den Teig vor dem Formen leicht mit Mehl bestäuben. Dadurch wird er besser formbar und behält seine Konsistenz. Diese Lachs-Dill-Knödel sind eine zarte Köstlichkeit, die den Geschmack des Nordens auf den Teller bringt. Der frische Dill verleiht ihnen eine besondere Frische und macht sie zu einem wahren Gaumenschmaus.

# Lachs-Dill-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

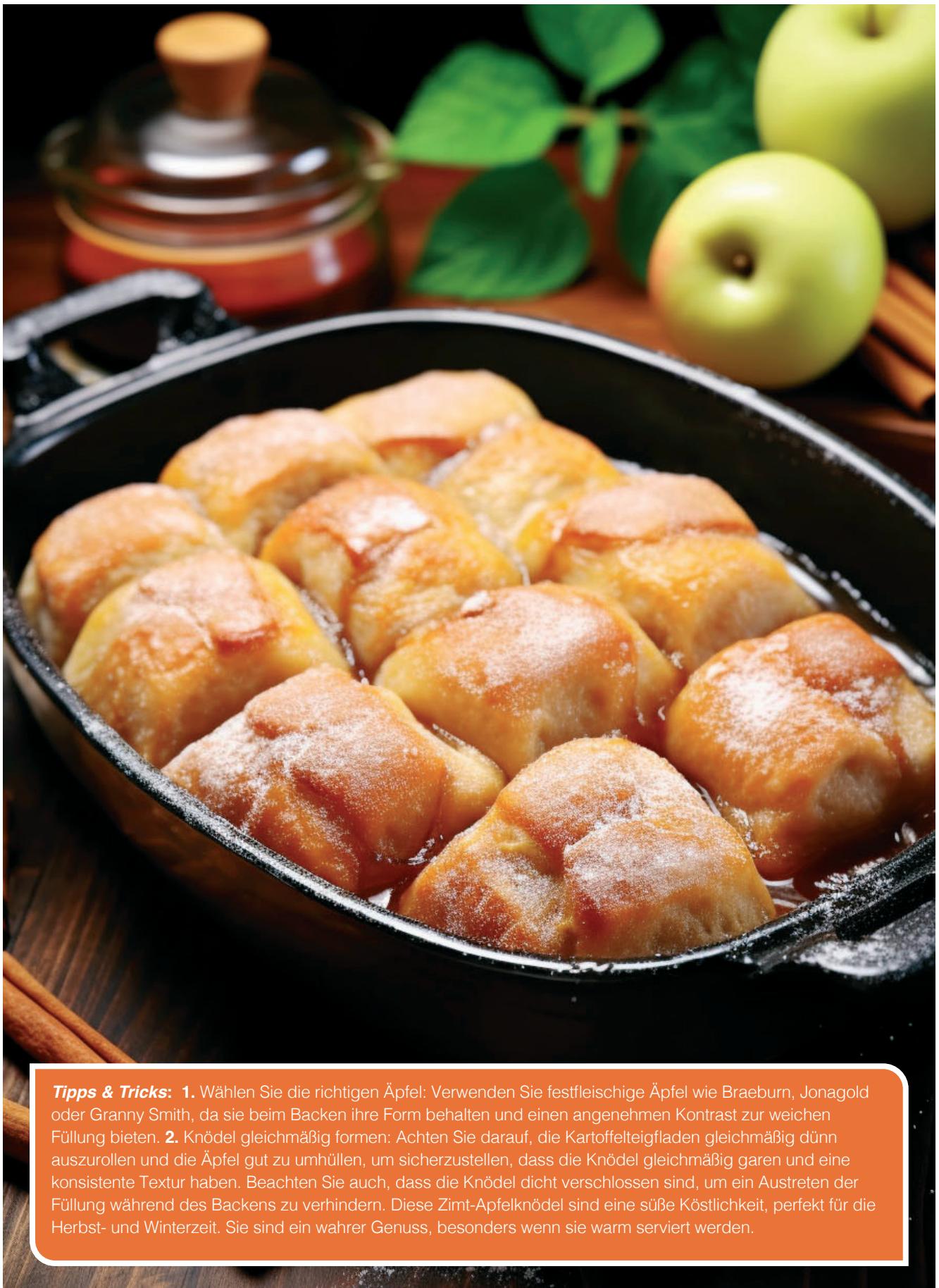
## Zutaten:

- 400 g frisches Lachsfilet
- 500 g mehlige Kartoffeln
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 2 EL frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Dillsoße zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abdampfen lassen.
2. Das Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis es gar, aber noch saftig ist. Beiseite stellen.
3. In derselben Pfanne die gewürfelte Zwiebel anschwitzen, bis sie weich und glasig ist.
4. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
5. Die Kartoffeln, angebratenen Lachs, gewürfelte Zwiebel, Semmelbrösel, Eier und frisch gehackten Dill in einer großen Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchkneten, bis ein Teig entsteht.
6. Mit feuchten Händen Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie fest und gar sind.
7. Die Lachs-Dill-Knödel mit Dillsoße servieren und den herrlichen Geschmack des Nordens genießen.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Wählen Sie die richtigen Äpfel: Verwenden Sie festfleischige Äpfel wie Braeburn, Jonagold oder Granny Smith, da sie beim Backen ihre Form behalten und einen angenehmen Kontrast zur weichen Füllung bieten. 2. Knödel gleichmäßig formen: Achten Sie darauf, die Kartoffelteigfladen gleichmäßig dünn auszurollen und die Äpfel gut zu umhüllen, um sicherzustellen, dass die Knödel gleichmäßig garen und eine konsistente Textur haben. Beachten Sie auch, dass die Knödel dicht verschlossen sind, um ein Austreten der Füllung während des Backens zu verhindern. Diese Zimt-Apfelknödel sind eine süße Köstlichkeit, perfekt für die Herbst- und Winterzeit. Sie sind ein wahrer Genuss, besonders wenn sie warm serviert werden.

# Zimt-Apfelknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 8 Äpfel, geschält und entkernt
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt
- 100 g Butter, geschmolzen
- 8 Würfel Würfelzucker
- 500 g Kartoffelteig (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
- Puderzucker zum Bestäuben
- Vanillesauce oder Zimtsauce zum Servieren (optional)

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Semmelbrösel, Zucker und gemahlenen Zimt vermengen.
2. Die geschälten und entkernten Äpfel in je einen Würfelzucker füllen.
3. Den Kartoffelteig in 8 Portionen aufteilen und zu flachen Fladen formen.
4. Einen gefüllten Apfel in die Mitte jedes Fladens legen und den Teig vorsichtig um den Apfel herum verschließen, sodass ein Knödel entsteht.
5. Die Knödel in geschmolzener Butter wenden und dann in der Semmelbröselmischung rollen, um sie gleichmäßig zu bedecken.
6. Die Zimt-Apfelknödel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius (Umluft) etwa 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
7. Die Zimt-Apfelknödel mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Vanillesauce oder Zimtsauce servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Die Konsistenz des Teigs überprüfen: Beim Vermengen der Zutaten für die Knödel ist es wichtig, die Konsistenz des Teigs im Auge zu behalten. Fügen Sie das Mehl schrittweise hinzu, um sicherzustellen, dass der Teig nicht zu fest oder zu klebrig wird. Die Knödel sollten sich leicht formen lassen. Falls der Teig zu klebrig ist, können Sie etwas mehr Mehl hinzufügen. **2.** Bärlauch sorgfältig vorbereiten: Bärlauch kann sandig sein, also achten Sie darauf, ihn gründlich zu waschen und gut abzutropfen, bevor Sie ihn hacken. Stellen Sie sicher, dass Sie nur die Blätter verwenden und keine harten Stängel. Der frische Bärlauch verleiht den Knödeln einen intensiven Geschmack, daher ist es wichtig, ihn sorgfältig vorzubereiten, um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen.

# Bärlauch-Schafskäse-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g frischer Bärlauch
- 500 g Schafskäse
- 500 g Kartoffeln
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Braten

## Zubereitung:

1. Den Bärlauch gründlich waschen und fein hacken.
2. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abdampfen lassen.
3. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
4. Den Bärlauch, Schafskäse, Mehl und Eier zu den gestampften Kartoffeln hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit feuchten Händen Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.
6. Die Bärlauch-Schafskäse-Knödel heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Gleichmäßige Marzipanverteilung: Damit das Marzipan gleichmäßig in den Knödeln verteilt ist, schneiden Sie die Marzipanrohmasse in kleine Stücke und mischen Sie sie gründlich mit den zerdrückten Kartoffeln. Auf diese Weise vermeiden Sie Klumpenbildung und sorgen für eine ausgewogene Geschmacksverteilung. **2.** Knusprige Textur für den perfekten Biss: Indem Sie die Knödel in gerösteten Semmelbröseln und Butter wenden, schaffen Sie eine knusprige äußere Schicht, die einen ansprechenden Kontrast zur weichen Füllung bietet. Achten Sie darauf, die Knödel behutsam zu wenden, um die Kruste intakt zu halten, und lassen Sie sie ausreichend bräunen, um eine köstliche Textur zu erzielen.

# Mohn-Marzipan-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

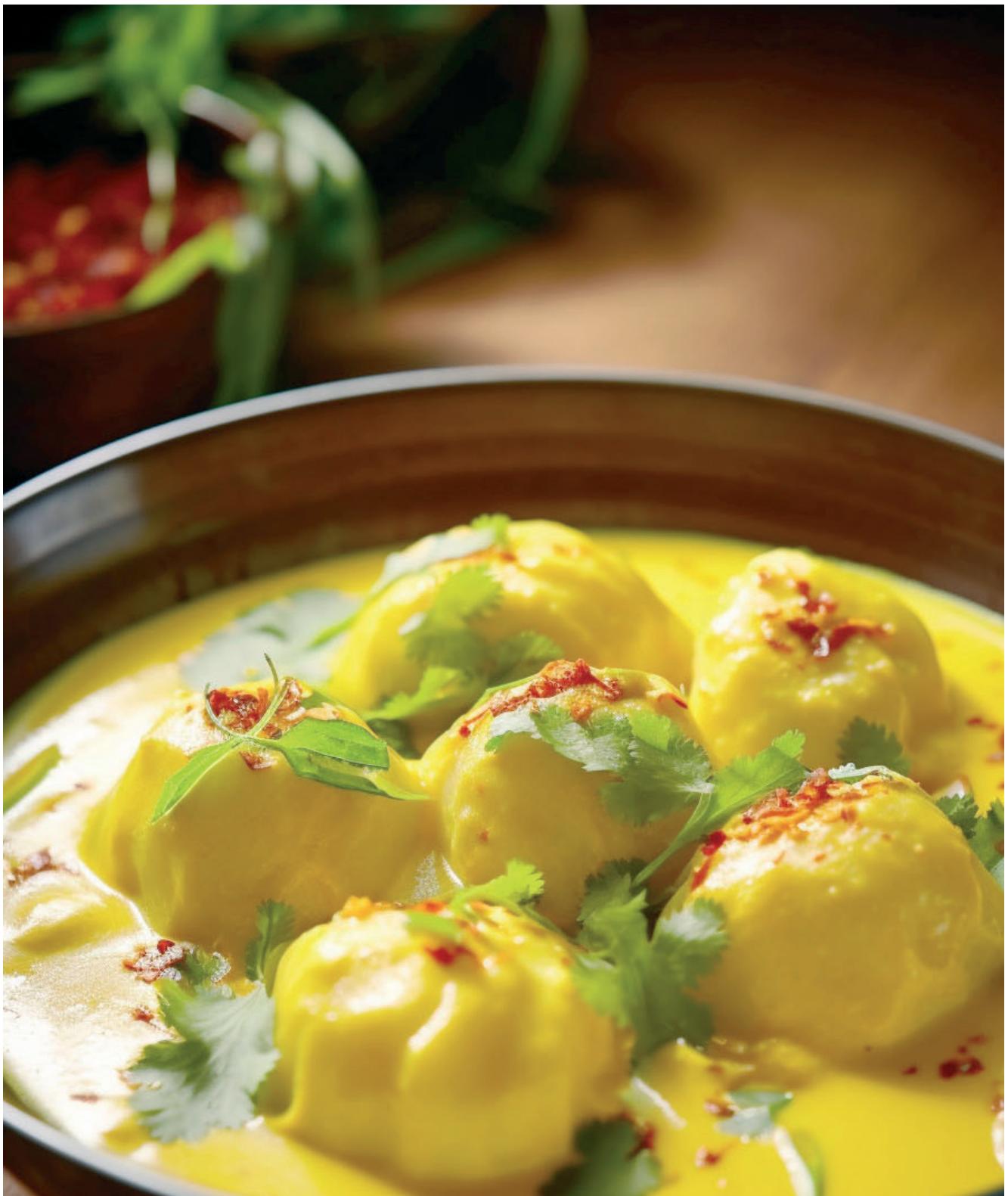
## Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g gemahlener Mohn
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Eine Prise Salz
- Butter und Semmelbrösel zum Anbraten
- Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen. Dann abgießen und abdampfen lassen.
2. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden.
3. Die abgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Marzipanstücke hinzufügen und gut vermengen, bis sich das Marzipan gleichmäßig verteilt.
4. Den gemahlenen Mohn, Semmelbrösel, Eier und eine Prise Salz hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
5. Mit bemehlten Händen aus dem Teig gleichmäßige Knödel formen.
6. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig hineingeben und bei reduzierter Hitze etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
7. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Semmelbrösel goldbraun rösten und die Knödel darin wenden, bis sie von allen Seiten knusprig sind.
8. Die Mohn-Marzipan-Knödel mit Puderzucker bestreuen und servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Sorgen Sie dafür, dass die gekochten Kartoffeln gründlich abtropfen und ausdampfen, um eine zu hohe Feuchtigkeit im Teig zu vermeiden. Dies ist entscheidend, um die gewünschte Konsistenz der Knödel zu erzielen. 2. Beim Formen der Knödel kann das Bestäuben Ihrer Hände mit Mehl hilfreich sein, um ein Festkleben des Teigs zu verhindern. Dies erleichtert nicht nur die Gestaltung der Knödel, sondern trägt auch zu einer gleichmäßigen Textur bei.

# Curry-Kokos-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Kartoffelstärke
- 2 EL gelbes Currysauce
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL frischer Koriander, gehackt
- 1 rote Chili, fein gewürfelt (optional für Schärfe)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten
- Limettenspalten zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abdampfen lassen.
2. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. In einer Schüssel die gestampften Kartoffeln, Kartoffelstärke, gelbes Currysauce, Kokosmilch, frischen Koriander und die gewürfelte Chili (wenn gewünscht) vermengen. Alles gut durchkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit bemehlten Händen aus dem Teig gleichmäßige Knödel formen.
5. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig hineingeben und bei reduzierter Hitze etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
6. Die Curry-Kokos-Knödel aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
7. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Knödel kurz anbraten, bis sie eine goldene Kruste bekommen.
8. Mit Limettenspalten servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Konsistenz überprüfen: Gewährleisten Sie, dass der Teig für die Quarkkeulchen die angemessene Beschaffenheit hat. Er sollte fest genug sein, um problemlos geformt zu werden, ohne jedoch zu trocken zu sein. Wenn der Teig zu fest ist, können Sie etwas Milch hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erzielen. **2.** Gleichmäßiges Braten der Keulchen: Achten Sie darauf, die Quarkkeulchen gleichmäßig bei mittlerer Hitze in der Pfanne zu braten. Dadurch wird sichergestellt, dass sie außen knusprig und innen gut durchgebacken sind. Vermeiden Sie es, die Hitze zu hoch einzustellen, da dies zu leichtem Anbrennen führen könnte.

# Quarkkeulchen

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 500 g Quark (20% Fett)
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Kartoffeln, gekocht und gestampft
- 150 g Weichweizengrieß
- 1 TL Backpulver
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Rosinen (optional)
- 100 g Butter
- Puderzucker zum Bestreuen
- Öl zum Braten
- Apfelmus oder Kompott zum Servieren

## Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel den Quark, die Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz gut vermengen.
2. Die gestampften Kartoffeln, Weichweizengrieß, Backpulver, Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen. Alles zu einem Teig verrühren. Bei Bedarf können Sie auch Rosinen in den Teig einarbeiten.
3. Eine Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen.
4. Mit nassen Händen aus dem Teig kleine Keulchen formen und diese vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Keulchen goldbraun braten, dabei einmal wenden, bis sie auf beiden Seiten knusprig sind.
5. Die gebratenen Quarkkeulchen auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
6. In einer separaten Pfanne die Butter schmelzen und die Quarkkeulchen darin schwenken, um sie zu glasieren.
7. Die Quarkkeulchen auf einem Servierteller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus oder Kompott servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Gut abtropfen lassen: Stellen Sie sicher, dass Sie das Blaukraut und die Birnenmischung gut abtropfen lassen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Dies verhindert, dass die Knödel zu feucht werden und auseinanderfallen. **2.** Geschmacksvariationen: Sie können den Geschmack der Knödel nach Ihrem Geschmack anpassen, indem Sie Gewürze oder Zutaten hinzufügen. Zum Beispiel können Sie etwas gemahlenen Kreuzkümmel für eine würzige Note verwenden oder gehackte Nüsse für eine knusprige Textur hinzufügen. Experimentieren Sie mit den Aromen, um die perfekte Kombination für Ihren Gaumen zu finden.

# Blaukraut-Birnen-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g Blaukraut (Rotkohl)
- 2 Birnen
- 300 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel (optional)
- Öl zum Braten
- Zusätzliche Butter zum Servieren

## Zubereitung:

1. Den Blaukraut fein schneiden oder raspeln. Die Zwiebel in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, dann das Blaukraut hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, bis es weich ist. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Birnenwürfel zum Blaukraut geben und weitere 5 Minuten braten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional kann gemahlener Kreuzkümmel hinzugefügt werden, um den Geschmack zu intensivieren.
2. In einer großen Schüssel die Semmelbrösel und die Eier vermengen. Die Blaukraut-Birnen-Mischung hinzufügen und alles gründlich vermischen. Lassen Sie die Mischung etwa 10 Minuten ruhen, damit die Semmelbrösel die Flüssigkeit aufsaugen.
3. Mit feuchten Händen Knödel formen und in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun braten.
4. Die Blaukraut-Birnen-Knödel mit zusätzlicher Butter servieren und genießen.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Verwenden Sie gut abgetropfte Kirschen: Wenn Sie Kirschen aus dem Glas verwenden, stellen Sie sicher, dass sie gut abgetropft sind, um übermäßige Feuchtigkeit im Teig zu vermeiden. Überschüssige Flüssigkeit kann die Konsistenz der Knödel beeinträchtigen. 2. Vorsicht beim Kochen: Achten Sie darauf, die Knödel nicht zu lange zu kochen, da sie ansonsten zu weich werden könnten. Halten Sie die Kochzeit im Auge und testen Sie die Konsistenz, indem Sie einen Knödel anschneiden. Wenn er innen durchgekocht, aber immer noch saftig ist, sind sie perfekt.

# Schoko-Kirsch-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g Topfen (Quark)
- 200 g Weichweizengrieß
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 200 g Schokolade, gehackt
- 200 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
- 1 Prise Salz
- Semmelbrösel
- Butter zum Anbraten
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

1. Den Topfen, Weichweizengrieß, Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
2. Die Schokolade und die Kirschen vorsichtig unter den Teig heben.
3. Mit feuchten Händen Knödel aus dem Teig formen und in Semmelbrösel wälzen.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel in das kochende Wasser geben und bei reduzierter Hitze etwa 15-20 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. Die gekochten Knödel mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
6. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Knödel darin goldbraun anbraten.
7. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Für eine gleichmäßige Garung der Rüben und Petersilienwurzeln sollten Sie sicherstellen, dass Sie sie vor dem Kochen in ähnlich große Stücke schneiden. Auf diese Weise werden sie zur gleichen Zeit die gewünschte Weichheit erreichen. 2. Beim Formen der Knödel können Sie Ihre Hände leicht anfeuchten, um ein Anhaften des Teigs zu verhindern. Zusätzlich können Sie die Knödel vor dem Braten sanft in Mehl rollen, um eine knusprige Kruste zu erzeugen.

# Rüben-Petersilienwurzel-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g Rüben (z. B. Rote Bete), geschält und gewürfelt
- 500 g Petersilienwurzeln, geschält und gewürfelt
- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Braten
- Gemischter grüner Salat oder Sauerkraut zum Servieren

## Zubereitung:

1. Die Rüben, Petersilienwurzeln und Kartoffeln in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Die gekochten Rüben, Petersilienwurzeln und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
3. Die Semmelbrösel, Eier, Butter und gehackte Petersilie hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit feuchten Händen Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.
5. Die Rüben-Petersilienwurzel-Knödel mit gemischemtem grünem Salat oder Sauerkraut servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Brotwahl: Verwenden Sie am besten altbackenes Weißbrot oder Semmeln, da sie die Feuchtigkeit gut aufnehmen und einen weichen Teig ergeben. Achten Sie darauf, dass das Brot nicht zu alt und trocken ist, da es sonst nicht richtig aufweicht. **2.** Vorsichtiges Braten: Beim Braten der Knödel ist es wichtig, die Hitze nicht zu hoch einzustellen, um sicherzustellen, dass sie innen gleichmäßig durchgegart werden, ohne außen zu verbrennen. Drehen Sie die Knödel regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, und geben Sie ihnen genügend Zeit, um sicherzustellen, dass sie in der Mitte nicht roh sind.

# Vanille-Amaretto-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g altbackenes Weißbrot oder Semmeln
- 200 ml Milch
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Amaretto Likör
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 100 g Mandelblättchen (optional)
- Butter oder Öl zum Braten
- Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Das altbackene Weißbrot oder die Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die Milch in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen. Die warme Milch über das Brot gießen und einweichen lassen, bis es weich ist.
3. Während das Brot einweicht, die Eier, Zucker, Vanillezucker, Amaretto, Salz und gemahlene Vanille in einer separaten Schüssel gut vermengen.
4. Die Ei-Mischung über das eingeweichte Brot gießen und alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Nach Belieben können Sie Mandelblättchen hinzufügen.
5. Mit leicht feuchten Händen Knödel aus dem Teig formen.
6. In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Drehen Sie die Knödel regelmäßig, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gebräunt sind.
7. Die Vanille-Amaretto-Knödel mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Verwenden Sie für die besten Semmelknödel altbackene Brötchen oder Semmeln. Dies sorgt dafür, dass sie die Flüssigkeit besser aufnehmen und eine bessere Konsistenz haben. 2. Achten Sie darauf, die Semmelknödel beim Kochen nicht zu stark zu rühren, um sie nicht zu kompakt werden zu lassen. Ein sanftes Köcheln und regelmäßiges Drehen während des Kochvorgangs sorgt für gleichmäßig gegarte und lockere Semmelknödel.

# Klassische Semmelknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 500 g altbackene Brötchen oder Semmeln
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 Eier
- 250 ml warme Milch
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss
- Butter zum Braten

## Zubereitung:

1. Die altbackenen Brötchen oder Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die fein gewürfelte Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, bis sie weich ist. Dann die Zwiebeln zu den Brötchenwürfeln hinzufügen.
3. In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen und die warme Milch hinzufügen. Die Mischung über die Brötchenwürfel gießen.
4. Die frisch gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss hinzufügen. Alles gut vermengen, bis die Brötchenwürfel gleichmäßig durchfeuchtet sind. Lasse die Mischung etwa 15 Minuten ruhen.
5. Die Masse zu gleichmäßigen Knödeln formen und leicht andrücken.
6. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Semmelknödel vorsichtig in das kochende Wasser geben. Reduziere die Hitze, sodass das Wasser leicht sammert, und lasse die Knödel ca. 15-20 Minuten sanft köcheln.
7. Die Semmelknödel vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
8. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Semmelknödel darin goldbraun anbraten.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Es ist ratsam, das Sauerkraut gründlich auszudrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen, da eine zu hohe Flüssigkeitsmenge die Konsistenz der Knödel beeinträchtigen kann. 2. Wenn Sie eine zusätzliche herzhafte Note wünschen, können Sie das Bratwurstbrät mit Gewürzen oder Kräutern nach Ihrem Geschmack verfeinern, um die Geschmacksvielfalt der Knödel zu variieren.

# Sauerkraut-Bratwurst-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 500 g frische Bratwürste
- 400 g Sauerkraut
- 500 g altbackenes Brot
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 100 g Speckwürfel
- 100 g Mehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter oder Öl zum Braten

## Zubereitung:

1. Die Bratwürste aus der Haut drücken und das Brät in eine Schüssel geben.
2. Das altbackene Brot in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Brotwürfel darin anrösten, bis sie knusprig sind.
3. Die Zwiebeln in derselben Pfanne anbraten, bis sie weich und goldbraun sind.
4. Das Sauerkraut gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, und grob hacken.
5. In einer großen Schüssel das Brät der Bratwürste, geröstete Brotwürfel, gebratene Zwiebeln, Sauerkraut, Speckwürfel, Eier, Mehl und Milch vermengen. Alles gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit feuchten Händen Knödel formen und in einer Pfanne mit heißem Butter oder Öl goldbraun braten.
7. Die Sauerkraut-Bratwurst-Knödel heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Bei der Zubereitung der Buchweizenknödel ist es hilfreich, die Knödel mit angefeuchteten Händen zu formen, da der Buchweizenteig tendenziell trocken sein kann. Dies vereinfacht die Herstellung und sorgt für eine bessere Konsistenz der Knödel. 2. Um den Geschmack dieser glutenfreien Knödel zu variieren, besteht die Möglichkeit, die frischen Kräuter je nach persönlicher Vorliebe auszutauschen. Petersilie, Schnittlauch oder Dill sind köstliche Alternativen, um zusätzliche Geschmacksnuancen hinzuzufügen.

# Buchweizenknödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 300 g Buchweizenmehl
- 150 g Kartoffeln, gekocht und gestampft
- 2 Eier
- 100 g geriebener Emmentaler Käse
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 TL Salz
- Eine Prise Muskatnuss
- Butter und frische Kräuter zum Anrichten

## Zubereitung:

1. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin anbraten, bis sie goldbraun ist. Beiseite stellen.
2. In einer Schüssel das Buchweizenmehl, gestampfte Kartoffeln, Eier, geriebenen Käse, Zwiebeln, Salz und Muskatnuss vermengen, um einen Teig herzustellen.
3. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen.
4. Mit feuchten Händen aus dem Teig Knödel formen und vorsichtig in das kochende Wasser geben.
5. Die Knödel bei reduzierter Hitze etwa 10-15 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Die Buchweizenknödel in Butter schwenken und mit frischen Kräutern garnieren.

Diese Buchweizenknödel sind nicht nur herhaft und lecker, sondern auch **glutenfrei**, was sie zu einer großartigen Option für Menschen mit **Glutenunverträglichkeit** macht.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Für perfekte Zitronen-Mandel-Knödel ist es ratsam, die Zitronenschale sorgfältig abzureiben und nur das gelbe Zitronenöl zu verwenden, da das darunterliegende Weiße bitter sein kann.  
2. Beim Formen der Knödel sollten Sie darauf achten, dass sie gleichmäßig geformt und kompakt sind, um sicherzustellen, dass sie beim Kochen nicht auseinanderfallen.

# Zitronen-Mandel-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

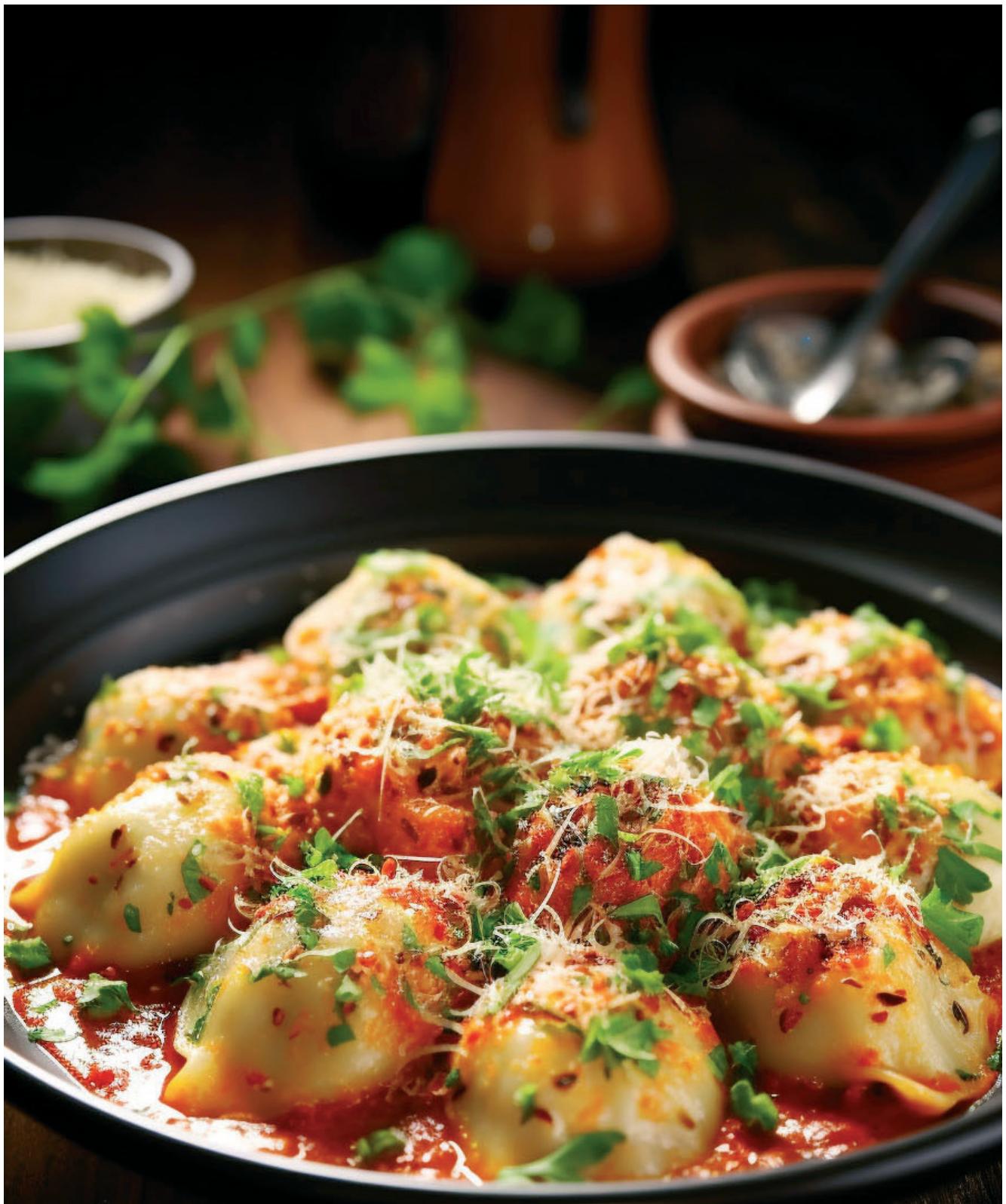
## Zutaten:

- 300 g Semmelbrösel
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 2 EL Butter
- Eine Prise Salz
- Puderzucker und frische Minzblätter zum Garnieren

## Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die Semmelbrösel, gemahlene Mandeln und Zucker vermengen.
2. Die Eier, den Abrieb und den Saft der Zitrone sowie eine Prise Salz hinzufügen. Alles gründlich verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Mit feuchten Händen aus der Masse Knödel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig hineingeben und bei reduzierter Hitze etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie fest und gar sind.
5. Währenddessen in einer Pfanne die Butter schmelzen.
6. Die fertigen Zitronen-Mandel-Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der geschmolzenen Butter beträufeln.
7. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Minzblättern garnieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Damit die Tomaten-Oliven-Parmesan-Knödel perfekt gelingen, achten Sie darauf, die Semmelbrösel gut in der Milch einweichen zu lassen, damit sie die richtige Konsistenz erreichen.  
2. Zudem können Sie die Knödel in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig goldbraun werden, ohne innen roh zu sein.

# Tomaten-Oliven Parmesan-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g Semmelbrösel
- 200 ml Milch
- 200 g geriebener Parmesan
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
- 100 g grüne Oliven, entkernt und fein gehackt
- 2 Eier
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Braten
- Frische Petersilie und zusätzlicher Parmesan zum Garnieren

## Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die Semmelbrösel und Milch vermengen und etwa 10 Minuten einweichen lassen, bis die Brösel die Flüssigkeit aufgenommen haben.
2. Den geriebenen Parmesan, die gehackten getrockneten Tomaten, gehackten Oliven, Eier und frische Petersilie hinzufügen. Gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit feuchten Händen aus der Mischung Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.
4. Die Tomaten-Oliven-Parmesan-Knödel auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie und zusätzlichem Parmesan garnieren und heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** **1.** Kürbis und Kartoffeln richtig kochen: Achten Sie darauf, den Kürbis und die Kartoffeln gründlich zu kochen, bis sie wirklich weich sind. Dies erleichtert das Zerstampfen und die Vermischung mit den anderen Zutaten, was zu gleichmäßigen Knödeln führt. **2.** Knödelgröße und Konsistenz: Achten Sie darauf, die Knödel in einer konsistenten Größe und Form zu formen, damit sie gleichmäßig garen. Wenn der Teig zu klebrig ist, können Sie Ihre Hände mit etwas Wasser befeuchten, um das Formen zu erleichtern. Beim Anbraten in der Pfanne verwenden Sie ausreichend Butter und Salbeiblätter, um den Knödeln einen herrlichen Geschmack und eine goldbraune Kruste zu verleihen.

# Kürbis-Salbei-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

---

## Zutaten:

- 500 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido oder Butternuss), gewürfelt
- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL frische Salbeiblätter, fein gehackt
- 100 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss
- Butter und frische Salbeiblätter zum Anbraten

## Zubereitung:

1. Die gewürfelten Kürbis- und Kartoffelstücke in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abtropfen lassen.
2. Das gekochte Kürbis- und Kartoffelgemüse gut zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Die Semmelbrösel, Eier, gehackten Salbei, geriebenen Parmesan und Gewürze hinzufügen. Alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
4. Mit feuchten Händen Knödel formen und vorsichtig in einer heißen Pfanne mit Butter und frischen Salbeiblättern anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
5. Die Kürbis-Salbei-Knödel mit frischem Parmesan bestreuen und heiß servieren.

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Statt vorgekochte Rote Bete zu verwenden, können Sie sie auch frisch schälen, in Würfel schneiden und kochen, bis sie weich sind. Dadurch erhalten die Knödel eine noch intensivere Rote-Bete-Farbe und Geschmack. 2. Achten Sie darauf, die Knödel vorsichtig zu formen und nicht zu fest zu drücken, um die Konsistenz zu bewahren. Ein leichter und gleichmäßiger Druck reicht aus, um sie in die gewünschte Form zu bringen.

# Rote-Bete-Ziegenkäse-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

---

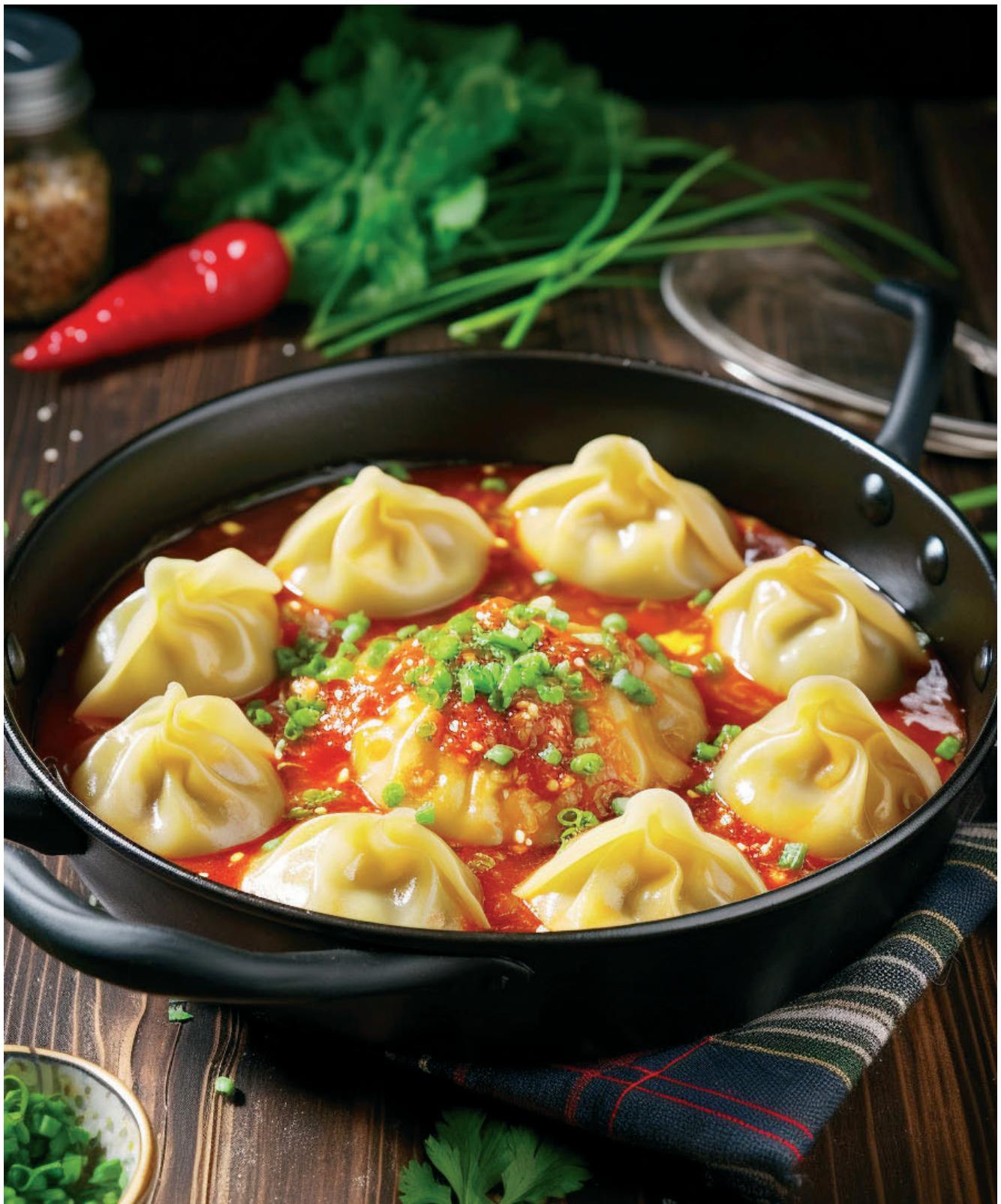
## Zutaten:

- 500 g Rote Bete, gekocht und gerieben
- 200 g Ziegenkäse, zerbröselt
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Braten
- Walnusshälften und zusätzlicher Ziegenkäse zum Garnieren

## Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die geriebene Rote Bete, zerbröselten Ziegenkäse, Semmelbrösel, Eier und gehackte Petersilie vermengen.
2. Die Mischung gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
3. Mit feuchten Händen Knödel formen und auf einem mit Semmelbrösel bestreuten Teller ablegen.
4. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
5. Die Rote-Bete-Ziegenkäse-Knödel mit Walnusshälften und zusätzlichem Ziegenkäse garnieren.
6. Heiß servieren und genießen!

*Guten Appetit!*



**Tipps & Tricks:** 1. Damit die Knödel nicht zu feucht werden, ist es wichtig, das Gemüse sorgfältig anzubraten, um überschüssige Feuchtigkeit zu reduzieren. 2. Sollte der Teig zu klebrig sein, können Sie die Konsistenz durch Zugabe von mehr Semmelbröseln korrigieren. Formen Sie die Knödel vorsichtig mit feuchten Händen, um sicherzustellen, dass sie beim Kochen nicht auseinanderfallen.

# Ratatouille-Knödel

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

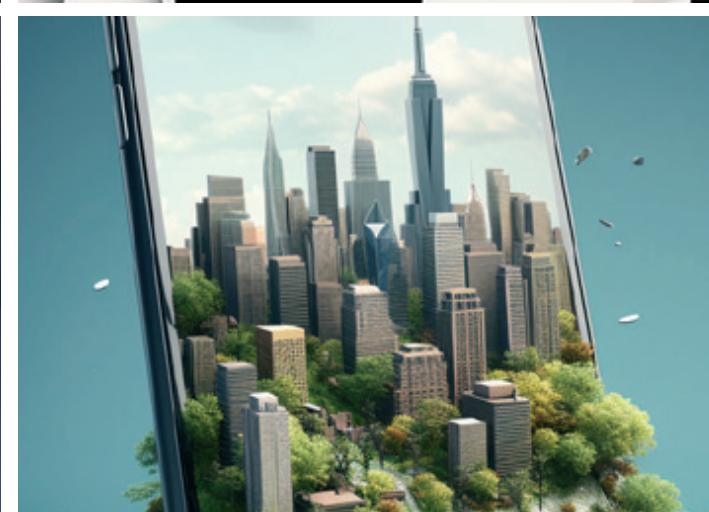
## Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 250 g Auberginen
- 250 g Zucchini
- 250 g Paprika (rot und gelb)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL frische Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Oregano), gehackt
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter zum Braten
- Frische Kräuter zum Garnieren

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abtropfen lassen, dann zerstampfen.
2. Auberginen, Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel anbraten, bis sie glasig ist. Dann den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten.
4. Das geschnittene Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika) hinzufügen und etwa 10 Minuten braten, bis es weich ist. Das Tomatenmark und die frischen Kräuter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Gemüsemischung zu den gestampften Kartoffeln geben und gut vermengen. Dann die Semmelbrösel und Eier hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.
6. Mit feuchten Händen Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.
7. Die Ratatouille-Knödel mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

*Guten Appetit!*



# KI WORKSHOP

LERNE OHNE VORKENNTNISSE BEEINDRUCKENDE BILDER ZU  
ERSCHAFFEN, TOOLS ZU NUTZEN, SICH MIT ANDEREN  
AUSZUTAUSCHEN ETC.

**[https://bit.ly/ki\\_workshop](https://bit.ly/ki_workshop)**