

Speckknödel

Das ist wieder einmal ein klassisches Beispiel der leichten österreichischen Küche. Ich habe sie seit Jahren nicht mehr gemacht, weil immer wenn Knödelbrot im Haus ist gibt es Spinatknödeln. Aber diesmal habe ich 2x500 g im Haus, und zwar schon ein Weilchen und das muss jetzt weg. Und die "richtige" Knödelwurst ist auch im da!!! Als Brot wird meistens "altbackene Semmeln" in Würfel geschnitten angegeben. Damit ist 1-2 Tage altes Brot gemeint, dass schön zäh aber nicht bröselig ist und sich noch gut schneiden lässt. Damit verringert sich aber die Flüssigkeitsmenge. Ich bin halt etwas faul, bzw. wenn ich warte bis bei uns die Menge trockenes Weissbrot anfällt dann dauert es 5 Jahre bis es Knödeln gibt. **Achtung:** mit Speck ist hier zum Rohessen geeigneter Speck vom Bauch gemeint. Beim meinem Metzger heisst das Bauernspeck. Und das mit den winzigen Würfeln meine ich ernst, bei den Standarddingern halten die Knödel nicht gut zusammen. Ja, und die Wurst. Schwierig. Also Landjäger gehen NICHT, wegen dem Kümmel. Aber Salsiz sollte gehen (harte Rauchwurst), mageres gekochtes Rippli (Kassler), Berner Zungenwurst vielleicht auch? Ich nehme immer die klassischen Bergsteigerwurst von Tirol.

Zutaten (für 8 Personen)

- 200 g kleine Bauchspeckwürfel, in sehr kleinen Würfeln 2-3 mm. Die von Malbuner gehen, alles andere ist zu gross geschnitten
- 300 g weiche oder harte Rauchwurst, ebenfalls in winzigen Würfeln
- 1 grosse Zwiebel (100g), ja genau, in winzigen Würfeln
- 500 g trockenes Knödelbrot
- 500 ml Milch
- 4-5 Eier (5 Eier 46+ waren es hier, bei den Standard Riesendingern 65+ sind 4 sicher genug)
- 1-2 Bund Schnittlauch in feinen Ringle,

- Blätter und feine Stengel von einem grossen Bund glatter Petersilie, fein gehackt
- Salz, wenig Muskat
- 3 EL Mehl





Zwiebeln, Speck- und Wurstwürfelchen zusammen braten bis die Zwiebel weich und süß aber nicht braun sind. Das geht in einer beschichteten Pfanne sehr gut ohne Fett. Dann alles mit dem Knödelbrot mischen. Diese Mischung kann man ohne Bedenken ein paar Stunden rumstehen lassen.

Die gehackten Kräuter unter die Speck-Wurst-Brot Mischung ziehen. Eier mit Milch, wenig Salz und Muskat verquirlen und darüber schütten und mit dem Kochlöffel gut vermengen damit alles Brot mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt. Alles dann eine halbe Stunde durchziehen lassen. Die Brotwürfel sollen alle leicht feucht und innen nicht trocken sein, aber auch nicht gatschig.

Das Mehl darüber streuen und gut mit dem Kochlöffel durchmischen. Das gibt eine recht kompakte Masse. Mit nassen Händen Knödel formen und leicht zusammenpressen damit sie besser zusammenhalten und eine glatte Oberfläche bekommen. Durchmesser so ca. 5 -6 cm. Das ergab bei 25 Knödeln. In

diesem Zustand kann man sie sehr gut einfrieren, einzeln in Klarsichtfolie wickeln und dann in Gefriersack oder Gefäss geben. Sie können gefroren gekocht werden.

Knödel können beim Kochen leider zerfallen, also wer hat, soll einen Steamer nehmen : Knödel auf ein mit Backpapier ausgelegtes, gelochtes Blech legen und bei

- 95°C
- 100 % Luftfeuchtigkeit
- 20 Minuten

garen. Man kann die Knödel beim Aufheizen schon beim Programmstart in den Steamer legen. Bei den gefrorenen Knödeln geht es genau so.

Kochen: in gut gesalzenem Wasser, das leicht siedet ohne Deckel 15 min köcheln. Die Knödel werden etwas grösser, also nicht zu dicht einlegen. Wer zum ersten Mal Knödel macht sollte einen Probeknödel formen und kochen. Wenn er zerfällt – und das tut er oft erst nach einigen Minuten – oder innen viel zu weich ist, die Masse mit zusätzlich 1-2 EL Mehl festigen und gut zusammendrücken. Wenn das Wasser zu kalt ist zerfallen Knödel auch leicht.

Beim ersten Versuch sollte man also nicht schon Gäste einladen. Traditionell ist man den ersten Knödel zu Wasser, also in Rind- oder Hühnersuppe (Bouillon) mit ordentlich Schnittlauch. Den 2. Knödel isst man zu Land mit Sauerkraut oder Salat (grün oder Krautsalat). Und dann fängt man wieder von vorne an!

Für 8 Personen (oder Hälfte einfrieren), Zeit für Rüsten (ohne Ruhezeit): 1h, Kochen ca.30 Minuten mit Aufwärmzeit vom Steamer

Zwiebelwähe

Der Lange und ich sind ja furchtbar entschlossfreudig. Darum reden wir immer wieder darüber dass Zwiebelwähe ja eigentlich schon auch mal was Nettes wäre neben Spinat und Lauch. Und nun, schon fast unanständig hastig nach ca. 5 Jahren hat es sie wirklich gegeben!! Und ich muss sagen, wir sollten öfter hastig sein. Wie immer bei uns eine 28 cm Wähenform, für die klassische 26 cm ist die Fülle vielleicht ein bisschen viel. Mit viel Salat ein nettes Abendessen für 4 Erwachsene mit normalen Appetit oder 2 verfressene Erwachsene und 2 Kinder.

Teig: Arbeitszeit ca. 15 Minuten, Ruhezeit 30 Minuten Minimum

- 100 g Weissmehl
- 100g Ruchmehl
- 70 g Butter
- 100 g kaltes Wasser
- 1/4 Teelöffel Salz

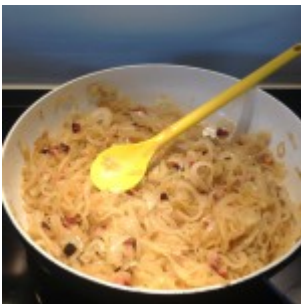
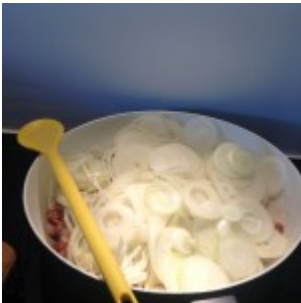




Mehl, Salz und Butter in der Küchenmaschine Stufe 3 mit K-Haken zerbröseln (1-2 Minuten) und dann das Wasser dazuschütten. Wenn der Teig zusammenklumpt ist er fertig. Mit den Händen noch fester zu einer kompakten Kugel zusammenfügen. Dann darf der Teig in Klarsichtfolie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten. Ich bearbeite ihn immer auf Backpapier, dann kann ich ihn wirklich 2 mm dünn ausfallen. Erst quetsche ich ihn mit den Händen so breit wie möglich und dann erst mit dem Wallholz. Wer mag kann den Teig mit dem Papier nach unten in die Form legen und spart sich das Fetten der Form. Aber es wird schon knuspriger ohne Papier. Die Form gründlich mit Olivenöl fetten, auf den Teig legen, das System kehren und das Papier abziehen. Überstehenden Teig nach innen klappen, mit der Gabel einstechen und kalt stellen.

Belag : Vorbereiten ca. 30 Minuten, Kochen ca. 20 Minuten

- 2 EL Sonnenblumenöl /Schweineschmalz/ Butterschmalz (=Bratbutter)
- 100 g Speck in Würfel (muss nicht sein, kann man weglassen)
- 1000 g Zwiebeln in feinen Scheiben
- Salz und Pfeffer
- 1/2 TL Kümmel ganz



Die Speckwürfelchen im Fett auslassen und dann die Zwiebeln und die Gewürze dazugeben. Bei mittlerer Hitze schmoren, bis die Zwiebeln weich werden. Das dauert so 15 bis 20 Minuten. Dann leicht abkühlen lassen.

Guss: 3 Minuten

- 2 Eier
- 125 ml Halbrahm (Plus Minus, das ist halt die Packungsgrösse)
- Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat



Die Zutaten für den Gruss verquirlen. Die Zwiebeln in der Form verteilen und dann begiessen. Im auf 220°C Ober/Unterhitze vorgeheizten Backrohr auf der zweituntersten Rille 40 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen , und dann mit viel grünem Salat und einem Glas Weisswein oder Bier dazu essen. Zwiebeln werden viel zu sehr unterschätzt, die Wähe war weg wie nix und die Kinder haben gleichviel gegessen wie wir. Das kommt auf jeden Fall zum Standardrepertoire dazu!!

Baked Beans

Wir sind alle Fans von "Böhnli" aus der Büchse, also Baked Beans . Aber nur die von der Migros, die von Heinz (seltsamerweise) und vom Coop gar nicht. Seit eh nur ca. 10 Jahren will ich das mal selber machen, und jetzt hat es endlich geklappt. Nach einer ordentlichen Weile herumsurfen kam die Variante heraus, am ehesten entspricht es der Variante der Bostoner Baked Beans (Boston wegen Melasse) von allrecipes.com. Wurde komplett aufgegessen von 2E +2K, sollte aber mit ordentlich Salat auch für 4 E ausreichen.

- 400 g trockene, grosse weisse Bohnen (Original kleine)
- 2x 1 g Natron!!!!
- 200 g Zwiebeln, in Würfeln
- 150 g Frühstücksspeck in Scheiben, 2/3 noch in Streifen schneiden
- 40 g Melasse
- 40 g Brauner Zucker (Coop Jakutinga, der hat einen guten Eigengeschmack!)
- 1 TL Senf (Original Senfpulver)
- 1 TL Salz
- 250 ml Ketchup (das hat mich Überwindung gekostet! aber ich blieb hart mit mir selbst)
- Wasser vom Kochen zum Auffüllen
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken







Die Bohnen über Nacht mit 1 g Natron im Wasser einweichen. Dann mit nochmal 1 g Natron im Wasser im Dampfkochtopf 10 Minuten kochen, Ring 2. Wenn der Topf genug abgekühlt ist, den Deckel abnehmen und die Bohnen in der Flüssigkeit kalt werden lassen. Das Natron macht weiches, basisches Wasser. Wenn das Wasser zu hart ist, werden Hülsenfrüchte nämlich sehr schwer weich. Wenn man keine Lust und Zeit hat, oder vergessen hat die Bohnen einzuweichen kann man ohne Probleme auch welche aus der Büchse nehmen. Ich denke so 800 g abgetropfte, also ca. 3 kleine Büchsen sollten ausreichen.

Jetzt Ketchup, Melasse, Zucker, Salz und Senf verrühren und mit ein wenig Kochflüssigkeit verrühren. 1/3 Speck in Streifen und die Hälfte Zwiebeln in einen Schmortopf oder

Gratinschüssel mit Deckel geben, die erste Lage Bohnen darauf, restliche Zwiebeln und weiteres 1/3 Speck. Bohnen darauf, die Flüssigkeit zugießen. Mit soviel Bohnenkochflüssigkeit auffüllen dass die Bohnen knapp bedeckt sind und die restlichen Speckscheiben darauf legen.

Bei 150°C Ober/Unterhitze im unteren Ofendrittel für 4 Stunden (kein Witz) mit Deckel und eine 1/2 Stunde offen schmoren.

Mein gusseiserner Schmortopf schliesst sehr gut, da muss man nicht kontrollieren ob noch genügend Flüssigkeit da ist und die Bohnen nicht anfangen trockenzuliegen. Wenn man ein anderes Gefäss verwendet, so nach 2 h kontrollieren ob die Bohnen noch bedeckt sind.

Fazit: die Zeit definitiv wert, ich und Kind1 sind grosse Fans, der Lange und Kind2 haben es auch gern. Von den Zutaten her darf es für uns auch weniger Zucker sein. Sobald es das zum nächsten Mal gibt, gebe ich korrigierte Werte an. Und versuche es mal mit Tomatenmark.