

Semmelknödel



Frisch zubereitete Semmelknödel

Dies ist das Grundrezept für Semmelknödel.

Semmel ist der bayerische Begriff für Brötchen. In Norddeutschland sagt man Schrippen dazu. Sicherlich gibt es auch noch andere, regional unterschiedliche Begriffe.

Knödel kann man natürlich auch aus getrocknetem (Weiß-)Brot oder anderem zubereiten, nur sind das Ergebnis keine Semmelknödel.

Die Semmeln sollten gut vertrocknet sein, am besten mehrere Tage ohne Verpackung in der Küche vertrocknen lassen.

Semmelknödel lassen sich gut portionsweise einfrieren und später weiterverwenden, weshalb es ratsam ist, gleich größere Mengen davon zuzubereiten.

Es gibt verschiedene Varianten der Zubereitung:

Variante 1: Für die Zubereitung von klassischen Semmelknödeln verwendet man grob zerkleinerte Semmeln.

Variante 2: Möchte man sehr feine und kompakte Semmelknödel, dann zerreibt man die getrockneten Semmeln grob in einer Küchenmaschine.

Mein Rat: Knödel lassen sich in der Zubereitung stark variieren. Eine klassische Zubereitung ist die Verwendung von Speck oder Pilzen. Man kann sie auch mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Thymian verfeinern. Oder man überlegt sich einige eher ungewohnte Zutaten wie Chilischoten, Salami oder Schinken und experimentiert ein wenig.

Mein Rat: Vor Zubereitung der Knödel und dem eigentlichen Garen sollte man unbedingt einen Testknödel in den siedenden Fond geben, um die Bindung und Stabilität der Knödelmasse zu prüfen. Zerfällt der Knödel in die Knödelmasse, muss man nachbessern. Man gibt Ei(er) für mehr Bindung in die Knödelmasse und Semmelbrösel für mehr Kompaktheit.

Für die Zubereitung sollte man Zeit mitbringen. Man muss die Zubereitung portionsweise aufteilen, wobei jeder Garvorgang 30 Minuten benötigt. Hat man zwei anstelle eines großen Topfes zur Verfügung, halbiert sich natürlich die Zubereitungszeit.

Mein Rat: Knödel in Gemüsefond garen. Sie werden schmackhafter als wenn man sie in siedendem Wasser gart.

Zutaten (etwa 25 Stück):

- 8–10 vertrocknete Schrippen
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 15–20 EL Paniermehl
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Muskat
- 3 l Gemüsefond

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Semmeln mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Semmelstückchen kräftig hineindrücken. Eventuell mit einem Teller mit einem Gewicht beschweren, damit die Stückchen gut hineingedrückt bleiben. 30 Minuten ziehen lassen.

Semmelstückchen kräftig ausdrücken, in eine Schüssel geben und vermengen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten andünsten. In die Schüssel zu den Semmelstückchen geben und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenso Paniermehl. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit einem Kochlöffel oder der Hand vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, damit die Masse etwas quellen kann und kompakt wird.

Währenddessen Fond in einem großen Topf erhitzen.

Einen Knödel mit feuchten Händen formen, als Test in das nur noch siedende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Zerfällt der Knödel im Wasser oder beim Herausheben mit dem Schaumlöffel auf einen Teller, noch ein/mehrere Ei/er für Bindung und entsprechend Paniermehl für Kompaktheit zur Knödelmasse geben und gut vermengen. Ebenfalls nochmal etwas ziehen lassen.

Aus der Knödelmasse mit feuchte Hände Knödel formen, portionsweise in den siedenden Fond geben und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einen Teller geben.

Einige Knödel sofort für ein Gericht weiterverwenden

oder portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

Hefebrötchen



Etwas flach, aber dennoch schmackhaft

Da ich vor kurzem meinen ersten Hefezopf zubereitet habe, der recht gut gelungen ist, und ich noch einen halben Würfel Hefe übrig hatte, dachte ich daran, einfach einige Hefebrötchen zuzubereiten. So habe ich auch für das Wochenende Brötchen vorrätig.

Die seit langer Zeit erst mal wieder zubereiteten Brötchen sind jedoch nicht so ganz gut gelungen. Nach dem zweimaligen Aufgehen des Hefeteigs beim Zubereiten sind die Brötchen jedoch beim Backen im Backofen dennoch etwas flach geworden. Es sind doch eher Brötchenfladen. Aber schmackhaft sind jedoch auch.

Zutaten:

- 125 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 50 g weiche Butter

- 10 g Butter
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 2 Stdn.
| Backzeit 12–15 Min.

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Etwas Milch in eine Rührschüssel geben, Zucker dazugeben, Hefe zerbröseln und alles gut verrühren. Mehl, restliche Milch und Salz dazugeben. Mit dem Rührgerät mit den Knethaken gut verrühren. Butter portionsweise dazugeben, verrühren und den Teig einige Minuten gut verrühren. Zugedeckt an einer warmen Stelle 1 Stunde gehen lassen.

Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einstreichen. Man kann auch Backpapier verwenden. Teig auf einem Arbeitsbrett gut durchkneten und zu einer Rolle formen. In etwa acht Stücke zerteilen, jeweils zu einer kleinen Kugel formen und auf das Backblech geben. Nochmals mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.

Währenddessen Butter in einer Schale zerlassen, Zimt dazugeben und verrühren. Brötchen mit dem Küchenpinsel damit bestreichen. Backofen auf 210 °C Umluft erhitzen und Backblech etwa 12–15 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Backblech herausnehmen, Brötchen in einen Brotkorb geben und abkühlen lassen.