

Klöße und Knödel

Klöße (oder Süddeutsch/ österreichisch: Knödel) werden auf der Basis von Mehl, Brot oder Kartoffeln hergestellt.

Bekannte Beispiele sind Topfenknödel mit Quark aus Österreich, bayrische Dampfnudeln, Semmelknödel und Leberknödelsuppe, Käsespätzle aus dem Allgäu, Spätzle aus Schwaben, Gnocchi aus Italien, Kirschknödel aus Polen, dänische Fleischklöße, jüdische Matze-Bällchen. Klöße dienen als Suppeneinlage, als Hauptgericht (bzw. als „primo“) mit Soße, als Beilage zu Fleischgerichten oder in süßer Form als Nachtisch.

Tipps:

Gute Klöße zeichnen sich durch lockere Konsistenz aus, dürfen aber beim Kochen nicht zerfallen. Zur Ermittlung der richtigen Konsistenz empfiehlt sich für unerfahrene Kloßköche immer eine Garprobe. Durch Zugabe von Mehl, Ei oder Semmelbröseln kann mehr Festigkeit erreicht werden. Durch Zugabe von Wasser oder Milch können Klöße lockerer gemacht werden.

Kleine Klöße lassen sich gut mit 2 Löffeln abstechen. Immer wieder in heißes Wasser tauchen, damit der Teig nicht am Löffel klebt. Große Klöße werden mit den Händen geformt. Hände immer wieder bemehlen oder nass machen.

Wenn Klöße im geschlossenen Topf gekocht werden, werden sie lockerer – können aber auch leichter zerfallen.

Die Garzeit für große Klöße beträgt etwa 15 Minuten, bei kleinen Klößen 7-10 Minuten. Gefüllte Klöße brauchen etwas länger. Wenn Klöße an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Zur Sicherheit einen Kloß teilen. Schnell auftragen, damit sie nicht matschig und unansehnlich werden.

Reste von Klößen lassen hervorragend aufbraten. Sie lassen sich auch einfrieren.

Leberknödelsuppe

- 60 g Knochenmark oder Butter
- 600 g Kalbs- oder Rindsleber (alternativ: Milz)
- 2 Eier
- 5 altbackene Brötchen
- 1/8 l Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Stengel Petersilie
- Salz, Pfeffer und getrockneter Majoran
- 1 TL Zitronensaft
- 40 g Mehl

Brötchen würfeln und in heißer Milch einweichen. Leber enthäuten und mit Zwiebel fein hacken oder durch den Wolf drehen. Das Fett schaumig rühren, Eier, Mehl, Gewürze, Leber und Brötchen zufügen und gut durchkneten. Mit einem Löffeln nicht allzu große Knödel abstechen und in siedendem Salzwasser oder Fleischbrühe ca. 20 Minuten garen lassen.

Brennesselknödel

600 g Brennesseln (alternativ Spinat, Guter Heinrich, Beinwell)
400 g altbackenes Weißbrot
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Sonnenblumenöl
700 g lauwarme Milch
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
150 g Butter
Parmesankäse
Schnittlauch

Brennesseln waschen, klein schneiden. Weißbrot klein schneiden und mit Milch übergießen. Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden und im Öl anschwitzen. Zusammen mit Brennesseln, Eiern und Gewürzen zum Brot geben und alles gut vermengen. Zugedeckt 15-20 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten sieden lassen.

Zum Anrichten mit zerlassener Butter übergießen, geriebenen Parmesan und Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Bayerische Semmelknödel

500 g altbackenes Weißbrot oder Semmeln
125 ml Milch
30 g Butter
1 Zwiebel
Petersilie
2 Eier
Salz und Muskat

Weißbrot oder Semmeln grob würfeln. Die Brotwürfel in heißer Milch einweichen und quellen lassen. Feingehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten. Zusammen mit 2 EL feingeschnittener Petersilie unter die Brotmasse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Verschlagene Eier zum Binden untermischen.

Einzel in großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser gleiten lassen. Hitze reduzieren, 10-15 Minuten ziehen lassen.

Klöße von rohen und gekochten Kartoffeln

1500 g Kartoffeln mehlig kochend für Pellkartoffeln
1000 g große Kartoffeln
2 Eier
130 g Weizenmehl
2 TL Salz

Pellkartoffeln am Vortag kochen, gut abdampfen lassen, schälen, durch die Presse geben, durch ein Sieb streichen. Die rohen Kartoffeln reiben, in einem Tuch fest auspressen, und zu den gekochten Kartoffeln geben. Ei, Mehl und Salz darunter kneten und faustgroße Klöße daraus formen. In kochendes Salzwasser geben und in sachte siedendem Wasser gar ziehen lassen. Kochzeit 15 – 20 Minuten.

Nordhessische Varianten: Zusätzlich mit Majoran und Muskatnuss würzen, in die Mitte jeweils ein Stück rote Wurst geben, mit ausgelassenem mageren Speck und Zwiebeln servieren.

Thüringer Klöße

1,5 kg große, mehligte Kartoffeln

Essig

Salz

1 altes Brötchen

1 EL Butter oder Butterschmalz

Die Kartoffeln waschen und schälen. 2/3 der Kartoffeln in eine Schüssel mit lauwarmen Wasser und einem Schuss Essig mit einer Handreibe reiben. Das Essigwasser zweimal abgießen und erneuern. Dann die Kartoffelmasse in ein Tuch geben, zubinden und gut ausdrücken. Das Brötchen entrinden und würfeln. Die Würfel in Butter goldgelb rösten. Die restlichen Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, anschließend mit einem Teil der Kochflüssigkeit zu einem dickflüssigem Brei zerstampfen und noch einmal aufkochen. Die rohe Kartoffelmasse in eine Schüssel geben, etwas Salz und die am Boden des abgepressten Kartoffelwassers abgesetzte Stärke unterkneten. Nach und nach den Kartoffelbrei mit dem Handmixer unterrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Topfrand löst. Mit nassen Händen aus dem Kloßteig gleichgroße Klöße formen und in die Mitte jeweils einige Brotwürfel drücken. Die Klöße in siedendes Salzwasser einlegen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Birnen und Klöße

1kg Birnen

2 Zitronen

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

4 Gewürznelken

¼ l Weißwein

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit Zimtstange, Gewürznelken im Weißwein 10 Minuten kochen. Die Birnenspalten und ¼ Liter Wasser zugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Das Kompott abseihen, den Sud auffangen. Sud wieder zum Kochen bringen und die Schwemmklobßchen darin gar ziehen lassen. Die Birnen wieder dazu geben. Heiß servieren oder erkalten lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Varianten: Jahreszeitlich lässt sich das Obst anpassen und entsprechend die Gewürze.

Schwemmklobßchen

250 ml Milch

25 g Butter

125 g Mehl

2 Eier

Muskat, Salz, Petersilie (für salzige Suppen)

Zucker, Zimt, Muskatblüte und eine Messerspitze Salz (für Süßspeisen)

Milch, Butter und Gewürze zum Kochen bringen. Mehl auf einmal in den Topf schütten, kräftig verrühren und so lange erhitzen, bis am Topfboden eine weiße Schicht entsteht. Topf vom Herd nehmen. Eier verschlagen und langsam unter die Masse rühren, bis sie glänzt, sie sollte aber nicht zu weich werden. Mit Teelöffel Klößchen abstechen und kochendem Salzwasser oder Suppe garen lassen. Wenn die Klößchen oben schwimmen, noch 5 Minuten ziehen lassen.