

DORFERS

## KULINARIK

Haubenkoch THOMAS DORFER

Genießerhotel Landhaus Bacher  
Südtiroler Platz 2  
3512 Mautern

Foto: Lukas Kirchgasser



## Knödel-Kuddel-Muddel

Wer liebt sie nicht, Knödel in allen Variationen, ob als Beilage zu Deftigem wie Gulasch, geröstet mit Ei oder in süßer Variante. So groß wie die Vielfalt in der heimischen Knödelandschaft auch ist, die besten macht immer die Oma, und das ohne Rezept, aber mit viel Gefühl und Geschmack.

Berühmt bei uns in der Wachau (NÖ) ist natürlich der Marillenknödel. Hier gibt es Anhänger von Topfen- oder Erdäpfelteig. Was richtig oder falsch ist, darüber gibt es keine Antwort. Am besten die Oma fragen. Meine Schwiegermutter macht die besten Marillenknödel, das ist ja klar, sie ist ja auch eine Oma, und das mit Topfenteig.

Ein bisschen dauert es ja noch, bis die Marillen reif sind. Aber hier präsentiere ich Ihnen schon einmal das Rezept für das Archiv. Gutes Gelingen und bis bald mit lieben Grüßen an die Oma.

## Wachauer Marillenknödel

**Zutaten Topfenteig:** 140 g Butter, 140 g Grieß, 140 g Mehl, 2 Dotter, 2 Eiweiß, 500 g Topfen, Salz  
**Zutaten Butterbrösel:** 200 g Butter, 400 g Brösel, 80 g Kristallzucker, 20 g Vanillezucker, etwas Zimt, Zitrone, Rum

**Zutaten:** 12 reife Marillen, 12 Stück Würfelzucker  
**Zubereitung:** Für den Topfenteig die Butter schaumig rühren, die Eidotter einrühren, dann Grieß, Eiweiß und das Salz. Nun abwechselnd Mehl und Topfen einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten im

Kühlschrank rasten lassen. Mit einem Kochlöffel die Kerne der Marillen herausdrücken und durch den Würfelzucker ersetzen.

In leicht gesalzenem Wasser mit etwas Rum, Zitrone, Vanille und Zucker ca. 17 bis 20 Minuten leicht köcheln bzw. simmern lassen. Für die Butterbrösel die Butter schmelzen, Kristallzucker, Brösel und Vanillezucker einrühren und auf kleiner Flamme langsam rösten. Zum Schluss Zitrone und etwas Zimt zugeben.

Petersilienknödel  
im Krensuppchen

## Zutaten für 6–7 Knödel:

350 g Petersilienwurzeln, 15 g Zucker, 10 g Salz, 150 ml Wasser, 130 g Petersilie, 60 g Ricotta, 40 g Parmesan, gerieben, 1 Ei, 1 Spritzer Zitronensaft, 80–120 g Semmelbrösel (je nach Feuchtigkeit des Teiges); **Suppe:** 30 g Butter, 1 EL Mehl, 400 ml Milch, 250 ml Rindsuppe, 1 1/2 EL Zitronensaft, Salz, 2 1/2 EL Oberskren, Salz, Pfeffer, Zucker; **Petersilienöl:** 50 g Petersilie, 200 ml Traubenkernöl, Salz

## Zubereitung:

Geschälte Petersilienwurzeln in Würfel schneiden. In einen Topf füllen, mit Salz und Zucker vermischen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet. Wasser dazugeben, einen Deckel auf den Topf setzen und einmal kurz aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 5–10 Minuten köcheln, bis die Petersilienwurzeln gar sind. Die Petersilienwurzeln, Petersilie inkl. Stängel in einem Mixer fein pürieren und abkühlen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig minde-



Fotos: Hans Bauer, AdobeStock()

stens 1 Stunde kühlstellen. Danach Knödel daraus formen. In Salzwasser gar ziehen lassen. Für die Suppe die Butter in einem Topf aufschäumen, Mehl hineingeben und für ein paar Minuten unter ständigem Rühren leicht rösten. Mit Milch und Rindsuppe aufgießen und mindestens 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. So verflüchtigt sich der Mehlgeschmack. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Ganz zum Schluss den Oberskren unterrühren. Die Petersilie mit etwas Salz und Öl in einen Mixer geben, fein pürieren, kurz auf ca. 85 Grad erhitzen und durch ein Sieb streichen. Petersilienöl abseihen und zur Suppe geben. Suppe aufschäumen und in einen Teller füllen. Knödel hineinlegen und mit Petersilienöl umträufeln. Dazu passt getoastetes Brot mit Lachs, Oberskren und Apfelspalten.

**Zubereitungszeit:** 2 Stunden, **Kosten:** ca. € 11,50



## Erdbeer-Minze-Knödel mit Rhabarber

## Zutaten für 6 Knödel:

250 g Topfen, 10 g Minze, 25 g Zucker, 1/2 Orange, Abrieb und Saft, 1 Ei, 2 Pkg. Vanillezucker, etwas Zitronensaft, 120 g Semmelbrösel, 6 Erdbeeren, Staubzucker; **Rhabarbersud:** 400 g Rhabarber, 200 g davon in Rauten geschnitten, 150 g Zucker, 5 Erdbeeren, 2 Pkg. Vanillezucker, 400 ml Prosecco, 10 kleine Stängel Thymian, 5 Stängel Minze, etwas gehackte Minze

## Zubereitung:

Topfen über Nacht in einem Tuch abtropfen lassen. Es sollen ca. 180 g Topfen übrig bleiben. Den Topfen mit der Minze in einem Mixer pürieren. Zusammen mit Orangenabrieb und -saft, Ei, Vanillezucker und Bröseln in einer Schüssel gut vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Knödelteig 1 Stunde kühlstellen. Danach zu Knödeln formen. Diese Knödel flachdrücken und mit je einer Erdbeere belegen. Zuvor noch von den Erdbeeren die Spitze abschneiden, damit die Knödel rund geformt werden können. Falls die Erdbeeren nicht süß genug sind, in Staubzucker wälzen. Teig über die Erdbeeren ziehen, verschließen. Knödel in gesalzenem Zuckerwasser gar ziehen lassen. Die Hälfte des Rhabarbers in einen Topf geben. Die weiteren Zutaten hinzufügen. Einmal aufkochen, bei kleiner Hitze eine halbe Stunde ziehen lassen. Sud durch ein Sieb abseihen und noch einmal aufkochen. Jetzt den in Rauten geschnittenen Rhabarber im Rhabarbersud gar ziehen lassen. Sud in einen tiefen Teller geben. Knödel hineinlegen, mit Minze garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde, **Wartezeit:** 13 Stunden, **Kosten:** ca. € 12,80

## Eine runde Sache

Neben den herrlichen Semmel- und Erdäpfelknödeln gibt es eine große Vielfalt an weiteren süßen und pikanten Knödelspezialitäten.

## Brandteigknödel mit Fleischfüllung

## Zutaten für 10–12 Knödel:

**Füllung:** 350 g gemischtes Faschiertes, 1 EL Traubenkernöl, 1 kleine Zwiebel, gewürfelt, 1 EL Kreuzkümmel, Pulver, 1 TL Madras-Curry, 1 EL Café-de-Paris-Kräuter, 1 TL Salz, 2 Dotter, 30–50 g Semmelbrösel; **Brandteig:** 250 ml Milch, 1 TL Salz, 70 g Butter, 250 g Mehl, 6 Dotter, 100 g Bergkäse, gerieben, 1 TL Backpulver, 70 g Pankomehl (oder Semmelbrösel), Frittieröl

## Zubereitung:

Öl in einer Pfanne aufschäumen. Zwiebeln und Faschiertes darin anbraten. Gewürze sowie Kräuter, Salz und Semmelbrösel kurz mitbraten. Masse in eine Schüssel umfüllen. Abkühlen lassen, Dotter untermischen, kleine Knödel formen. Milch in einem Topf mit Salz und Butter aufkochen. Mehl dazuschütten und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig vermengen. Teigknödel so lange im Topf rühren, bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Schüssel umfüllen, Dotter einzeln unterheben. Zuletzt das Backpulver und den Käse untermischen. Masse kaltstellen. Mit feuchten oder mehlierten Händen Knödel formen. Knödel flachdrücken, einen Fleischknödel in die Mitte setzen, den Teig hochziehen und verschließen. Die Knödel in Pankomehl oder Semmelbröseln wenden und bei mittlerer Hitze frittieren. Dazu passt Spinatsalat mit gerösteten Pinienkernen und Granatapfelkernen. **Zubereitungszeit:** 1 Stunde, **Gesamtkosten** ca. € 12,80

Rezepte aus dem Buch:  
**Knödel  
LUST**  
So schmeckt  
Glückseligkeit

Hans Bauer & Sandra Leitner  
ISBN 978-3-95587-776-7  
SüdOst-Verlag, € 25,60

