Tiroler Knödel

Das traditionelle Essen wurde früher in den Familien wöchentlich gekocht. Speck und Wurst hatte man bei den Bauern in Osttirol immer daheim und die Knödel sättigten die vielen hungrigen Familienmitglieder, als auch die Knechte und Dirnen, die am Hof arbeiteten. Auch ich lernte schon früh von meiner Mama Tiroler Knödel zuzubereiten. Das WICHTIGSTE für Tiroler Knödel sind gute Zutaten, viel Speck und Wurst und vor allem nicht zu viel Brot.

„Ein guter Tiroler Knödel ist teurer als ein Wiener Schnitzel“ – das hat immer mein Papa gesagt und was soll’s: er hat RECHT

- Vorbereitungszeit: 35 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 90 Minuten
- Portionen/Menge: 12 Knödel

Zutaten für ca. 12 Tiroler Knödel:

35 dag Knödelbrot (das sind ca. 5 Semmel)
15 dag Speck
15 dag geräucherte Wurst
3 Eier
1 Zwiebel
Petersilie
etwas Mineralwasser
Schnittlauch
Salz

Zubereitung Tiroler Knödel:

Zuerst werden Speck, Wurst und Zwiebel klein geschnitten und in einer Pfanne angeröstet und unter das würfelig geschnittene Knödelbrot gemischt. Anschließend kommen noch Schnittlauch und Petersilie dazu. Über diese Zutaten schütte ich dann mit Salz verquirlte Eier. Achtung mit dem Salz – denn der geräucherte Speck ist eh schon würzig. Eventuell gebe ich noch ein wenig Mineralwasser dazu und vermenge das Ganze miteinander. Am besten geht das mit den Händen. Nun lasse ich die Masse mindestens eine halbe Stunde

rasten.

In meinem Tiroler Knödel gibt es kein Mehl. Das kann ich jedoch nur machen, da ich die Knödel nicht in der Suppe, sondern über Dampf in einem Einsatz koche. Dadurch, so finde ich jedenfalls, wird der Knödel nicht so ausgelaugt und alle Aromen bleiben erhalten.

Nachdem der Teig durchgezogen ist, forme ich mit nassen Händen Knödel. Ich lege sie nun in den Topf mit dem Dampfeinsatz und koche sie für ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel. Sie schmecken mit einer selbst gemachten Fleischsuppe vom Osttiroler Rind am besten. Viel Schnittlauch darüber streuen und einfach genießen

Tipps der Köchin:

Wenn man getrocknetes Knödelbrot nimmt, benötigt man mehr Flüssigkeit. Statt dem Mineralwasser kann man auch heiße Milch über das Brot gießen.

Man muss sich nicht genau an die Mengenangaben halten – erlaubt ist, was der Kühlschrank hergibt!

Wenn man die Tiroler Knödel direkt in der Suppe kochen möchte, gibt man ca. 2 bis 3 Esslöffel Mehl dazu.

Übrig gebliebene Knödel schneidet man in Scheiben, gibt Eier darüber und röstet sie in der Pfanne goldgelb.

Sollte man nicht alle Knödel benötigen, kann man die noch nicht gekochten Knödel auch sehr gut einfrieren.

Tiroler Knödel schmecken auch besonders gut mit einem Krautsalat oder Sauerkraut.