

Brezenknödel



- 6 – 8 alte Brezen* kleinschneiden und in einem
H₂O /Milch Gemisch gut einweichen. Ist das Gemisch nicht leicht
salzig,
etwas nachsalzen und gut durchkneten. Nach Geschmack kleingeschnit-
tenen
frischen Schnittlauch
Pfeffer nach Geschmack und
1 EL Mehl pro Breze dazugeben.
Wichtig: Die Konsistenz des Teigs wird immer etwas matschiger als bei Kartoffelknödeln sein. Davon nicht beirren lassen! Alles gut verkneten, aus dem bräunlichen Teig mit zwei Eßlöffeln kleine Knödel formen, einmal in
Mehl wälzen. Wenn alle Knödel geformt sind, in einem möglichst großen Topf
H₂O zum Kochen bringen.
Einen TL Salz zugeben, die Knödel einlegen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Knödel sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen *und dann noch ca. 2 Minuten weiterkochen!* Mit einem Schaumlöffel herausfischen.
- Zubereitungszeit:** 1 Stunde
- Beilage:** Das ist die Beilage!

Tipp:

- ★ Wieviel H₂O /Milch-Gemisch man zum Einweichen nehmen soll, kann man nicht genau angeben. Einfach soviel Feuchtigkeit zugeben bis man die Konsistenz von Hefevorteig (oder auch zäher Pfannkuchenteig) erreicht hat.
- ★ Gibt man zuviel Mehl dazu, werden die Knödel nach dem Kochen sehr hart.
- ★ Man kann auch Semmeln dazutun, wenn nicht so viele Brezen vorhanden sind.
- ★ Mit Löffeln die Knödel formen, da sie an den Fingern zu sehr kleben.
- ★ Müssen die Knödel vor dem Kochen noch zwischengelagert werden (zu kleiner Topf, H₂O kocht zu spät) einen Teller gut mit Mehl einstäuben (nicht geizen!) und die Knödel ablegen. So kleben die Teile erst nach ca. 10 Minuten am Teller!
- ★ Alles Geschirr, das mit dem Mehlpamps in Berührung kommt, bitte sofort abspülen oder zumindest einweichen, da die Kombination Mehl und H₂O sog. „Mehlkleister“ ergibt, der ausgesprochen gut alles verklebt. . .

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)