

Knödel

Eine runde Sache

Rezept von
Marliese Heinzmann

Wer will heute noch Knödel zubereiten. Meine Großmutter stand nach dem sonntäglichen Kirchgang in der Küche und schälte mehlig Kartoffeln. Diese wurden gewaschen und dann in eine Schüssel gegeben, ein Streifen Schwefel wurde angezündet und das Ganze zugedeckt mit einem Küchentuch. Der Sinn vom Schwefel war, dass die Klöße weiß und nicht ergraut aus dem Klößtopf blickten.

Nach einer Weile rieb sie die Kartoffeln auf einer Reibe, manchmal mit etwas Blutverlust, weil die Hände meistens auch mit gerieben wurden. Die Kartoffelmasse wurde in einem Sack geschöpft und aus gewunden. Die Flüssigkeit wurde aufgefangen, denn die Stärke die sich am Schüsselboden sammelte war eine wichtige Angelegenheit. Dazu kamen etwas gekochte, durchgepresste Kartoffeln.

Also geriebene Kartoffeln mit der Stärke und etwas Salz, einem Ei und den gekochten, durchgepressten Kartoffeln vermengen und daraus Klöße formen. Im gesalzenen Wasser werden die Klöße ca. 30 Minuten gekocht. Dann sind sie fertig, und fertig ist der rohe Kloß.

Da gibt es aber noch andere Kartoffelklöße, nicht die aus der Packung, sondern gekochte Klöße. Also gekochte Kartoffeln werden durch eine Kartoffelpresse gedrückt, Salz und ein Ei und Kartoffelstärkemehl dazu geben und ca. 20 Minuten im Salzwasser sieden.

Aber so eine alte Köchin lässt nichts aus. Meine Großmutter schnitt Schwarzbrot auf, röstete dies in Butter, und diese Bröckala (fränkisch) wurden in die Mitte des Kloses gedrückt, und dann schön rund geformt. Die Größe dieser Klöße ist jedem selbst überlassen, bei uns waren sie in Rohform immer etwas größer wie ein Tennisball. Mit nassen Händen wurden sie sinnlich geformt.

Rezept:

Für rohe Klöße etwa 2500g Kartoffeln gerieben und 500g gekochte Kartoffeln.

Für gekochte Klöße auf 500g gekochte Kartoffeln 100g Kartoffelmehl

So nun viel Spaß mit den Klößen. Wir sind hier eingeschneit in Hochholz und ziemlich am Heizen, und der Bauer träumt von Temperaturen wie auf Lanzarote, weil er mal zu Weihnachten da war. Dieses Weihnachten sind wir auf der Hütte, leider gibt es da keine Klöße, sondern Spinatknödel mit Buttersoße und Parmesan. Ein Traum, leider müssen diese vorbereitet werden, und dann mit dem Rucksack und anderen Köstlichkeiten hoch getragen werden. Denn das ist unser Weihnachten, wir rücken jedes Jahr aus und suchen unser Weihnachten, jedes Mal wird dies zu einem Abenteuer, denn Baum, Baumbehang und alles was dazugehört wird hoch geschleppt auf die Alm oder nach Lanzarote. Der Baum von Lanzarote war aus Plastik vom Chinesen und die Plätzchen im Rucksack(zerbröselt) vom Bauern. Leider sahen wir keine Schneelandschaft, sondern 25 Grad Wärme, Badestrand und das Weihnachten war weit weg. Diesmal sind wir wieder auf unserer Hütte und freuen uns auf Schnee und Schlitten.

Vielen lieben Dank Euch Allen, Grüße vom Bauern, Euch ein schönes Weihnachten und ein gutes Neues Jahr.

Eure Marliese von der Wiese

Rezepte unter www.Hochholz.de