

Der Bachmeier: Heute tischt er Bayerns Klassiker auf **★**

Mein Knödel-Geheimnis



Echt bairisch: Auch Karl Valentin liebte „Semmelknödeln“, wie er sie nannte Fotos: H.J. Bachmeier, fkn, O. Bodmer

Semmelknödel (des Bayern liebster Knödel)

Zutaten für 4 Personen als Beilage,
für 2 Personen als Mahlzeit

- 4 altbackene Semmeln à ca. 50 bis 60 g oder entsprechende Menge Knödelbrot vom Bäcker
- 1 Haushaltszwiebel ca. 80 g
- 70 g guter Kochschinken
- 70 g Bauchspeck (Pancetta oder Wammerl)
- 30 g Butter
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 125 ml Fleischbrühe
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- Abrieb einer Bio-Zitrone (ca. ein Viertel)

Semmelknödel sind echte Klassiker, was aber nicht heißt, dass es ein allgemein gültiges Rezept gibt. Die Zubereitung kann ziemlich variieren. Mein Geheimnis: Ich verwende Brühe zum Anfeuchten der alten Semmeln. So bleiben sie lockerer als mit Milch, die bindet nämlich stärker. Wenn der Knödel als Beilage zu Fleisch gereicht wird, braucht's auch keinen Speck. Ich zeige Ihnen heute zwei Varianten, eine mit Speck und eine mit Käse.

Zubereitung:

Zunächst schneide ich die Semmeln in feine Scheiben und gebe diese in eine Schüssel.

Zwiebel, Schinken und Speck schneide ich in kleine Würfel und schwitze sie mit Butter in einer Pfanne an. Wenn die Zwiebeln glasig sind, gebe ich die gehackte Petersilie dazu und vermenge die

Zwiebel-Speck-Mischung mit den klein geschnittenen Semmeln. Nun gieße ich noch die erhitzte Brühe über das Knödelbrot und lasse alles etwa fünf Minuten ziehen.

Anschließend gebe ich die Eier dazu und würze mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Zitronenabrieb. Die Masse vermische ich noch mal gründlich, bevor ich mit angefeuchteten Händen etwa 50 Gramm schwere Knödel forme und diese in reichlich gesalzenes, kochen-

des Wasser gebe. Hier lasse ich die Knödel etwa 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt köcheln. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie gar und ich kann sie herausnehmen und servieren.

Ich esse sie gerne mit Sauerkraut, aber auch in der Bouillon als sättigenden Suppe.

Käseknödel:

Für Käseknödel ersetze ich den Speck durch 100 Gramm Bergkäse.

Der sollte schon kräftig schmecken, aber nicht zu streng sein, denn warmer Käse schmeckt ohnehin würziger. Wer es besonders authentisch machen will wie in Tirol, nimmt Graukas. Das ist ein gereifter Molkekäse, der aber so kräftig schmeckt, dass es sicher nicht jedermanns Sache ist. Käseknödel serviere ich mit

etwas gebräunter Butter, evtl. noch ein paar Käseespäne drüber und dazu einen frisch gemischten Salat. **★**

An Guadn wünscht Ihr

Hans-Jörg Bachmeier

