

'ö'

wie – come

Knödel

Buchweizen Knödel

für ca. 18 Stück

Zutaten für die Knödel

500g Paarlrot ohne Rinde in Würfel geschnitten
1 Stück Zwiebel
Samen Öl zum anrösten der Zwiebel
Etwas Mais- oder Samen Öl
200 ml Wasser
Muskatnuss
Grobes Buchweizenmehl
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Garnitur

Geröstete Zwiebelringe
Braune Butter Parmesan und Schnittlauch

Zubereitung der Knödel:

Das Knödelbrot mit Öl untermengen bis alles Brot feucht ist; das Wasser danach dazugeben und nochmals untermengen; ca. 20 min. ruhen lassen.

Die Zwiebel fein hacken und in Öl goldgelb anrösten. Die noch warmen Zwiebeln mit dem Brot gut untermengen, sowie Salz, Pfeffer, und Muskatnuss dazugeben. Knödel formen. Die Knödel sollten ein Gewicht von ca. 80 gr. haben. Die Knödel in leichtem Salzwasser ca. 10 min. kochen.

Wie werden die Knödel serviert:

Die gekochten Knödel auf dem Teller wahlweise auf Krautsalat anrichten, geröstete Zwiebelringe drauflegen, geschmolzene Butter darüber nappieren und beliebig Schnittlauch.

NB: Die Knödel ohne Eier und ohne Mehl.