

# Knödelzeit ist Glückszeit

Die 50 besten Rezepte  
aus der bäuerlichen Küche



TYROLIA

Tiroler Bäuerinnen  
Knödelzeit ist Glückszeit





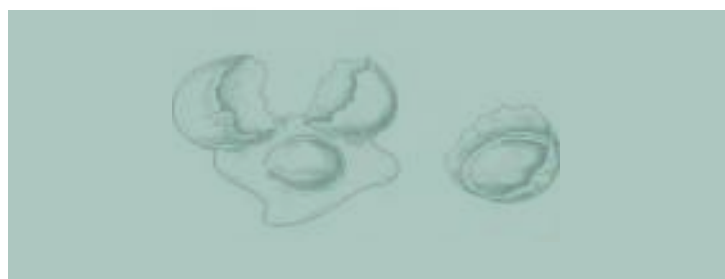


# Knödelzeit ist Glückszeit

Die 50 besten Rezepte  
aus der bäuerlichen Küche

Mit Fotos von Kary Wilhelm

Tyrolia-Verlag · Innsbruck-Wien





# Inhalt

Vorwort 6

---

VORSPEISEN 10

 Frühling 12


 Sommer 20


 Herbst 26

 Winter 30


---

HAUPTSPEISEN 36

 Frühling 38

 Sommer 56

 Herbst 68

 Winter 84


---

NACHSPEISEN 98

 Frühling 100

 Sommer 108

 Herbst 114

 Winter 122

---

BEILAGEN 130

Tipps und Tricks 146

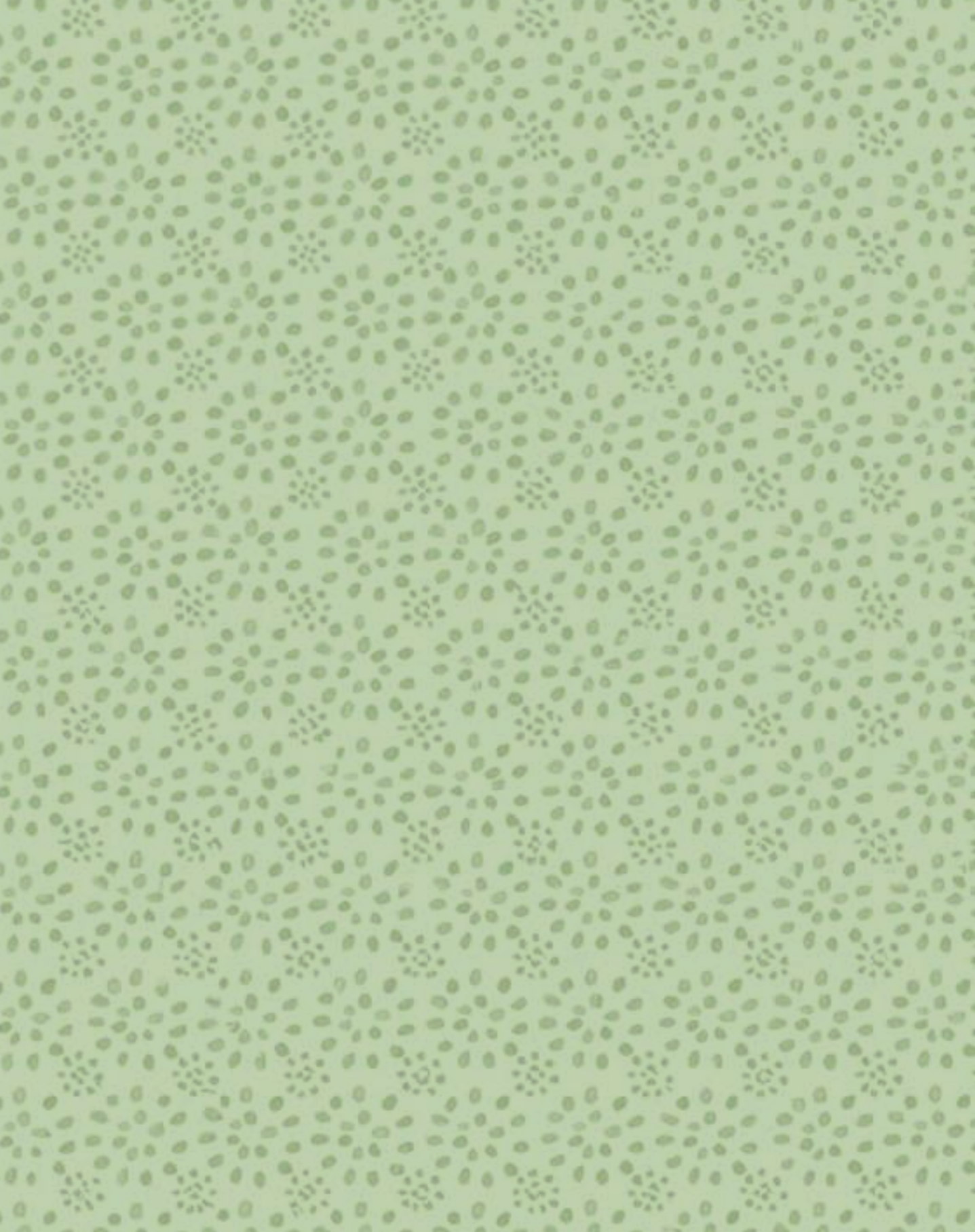
Rezeptregister 149

Kleines Küchenlexikon 151



= vegetarisch





# Vorspeisen

Frühling		12
Sommer		20
Herbst		26
Winter		30



# Fastenknödel mit Erbsensuppe

12 BIS 15 KNÖDEL



## KNÖDEL

500 g Knödelbrot

5 Eier

1 TL Salz

1 Bund Petersilie

4 EL Semmelbrösel

2 Zwiebeln

100 g Butter

500 ml Milch

ca. 750 g Butterschmalz

## SUPPE

2 Zwiebeln

50 g Butter

500 g Erbsen,  
TK oder frisch

1 TL Salz

etwas bunter Pfeffer  
aus der Mühle

1 EL frischer Koriander,  
gehackt

1 mittelgroße Kartoffel,  
gewürfelt und geschält

2–3 EL Suppengewürz,  
hausgemacht

750 ml Wasser

250 ml Sahne

- 1 Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, verquirlte Eier, Salz, Petersilie und Semmelbrösel untermischen.
- 2 Die Zwiebeln fein schneiden und in Butter anrösten. Milch dazugeben, alles kurz aufkochen lassen und heiß zur Knödelmasse gießen.
- 3 Die Masse vermischen und ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- 4 Nun kleine Knödel formen. Dabei die Hände vor jedem Knödel etwas mit Wasser befeuchten.
- 5 Knödel im Butterschmalz schwimmend herausbacken. Man kann die Knödel alternativ auch im Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 6 Für die Erbsensuppe die fein geschnittenen Zwiebeln in Butter anschwitzen.
- 7 Alle weiteren Zutaten bis auf die Sahne hinzugeben und 30 Minuten leicht kochen lassen.
- 8 Danach mit der Sahne mixen bzw. pürieren und abschmecken.
- 9 Die Erbsensuppe mit den Fastenknödeln servieren.

**Mein Tipp** Falls einige Knödel übrigbleiben, gibt es am nächsten Tag geröstete Knödel mit Salat. Dazu werden die Knödel in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz geröstet.

Dieses Rezept habe ich von meiner Schwiegermama übernommen. Diese Tiroler Speis gab es vor allem in der kalten Jahreszeit. Gut geeignet für ein schnelles, leckeres Mittagessen.





## Variante Fastenknödel

\* vegetarisch ohne die Rindssuppe

10 BIS 12 KNÖDEL

### KNÖDEL

Knödelbrot aus 5–6  
altbackenen Semmeln

250 ml warme Milch

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

2 Eier

200 g Graukäse oder  
Bergkäse, klein gewürfelt

2 EL Mehl (gehäuft)

Salz

### SUPPE

1 kleine Zwiebel,  
in Ringe geschnitten

50 g Butter

1,5 l Wasser  
oder Rindssuppe

Salz

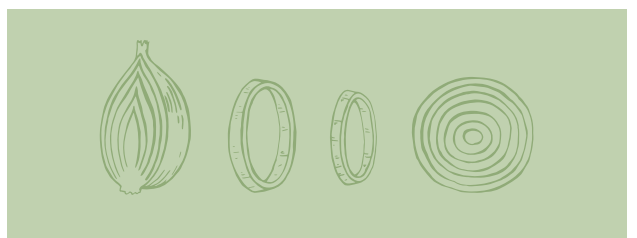
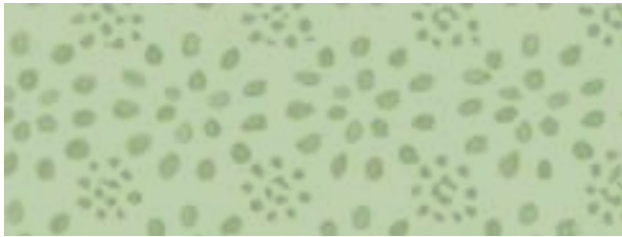
etwas Schnittlauch,  
klein geschnitten

- 1 Knödelbrot in eine große Schüssel geben, mit warmer Milch übergießen und durchmischen.
- 2 Kleingeschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen und mit Eiern, Käse und Mehl zur Masse geben, etwas salzen und nochmals alles gut durchmischen.
- 3 Ungefähr 15 Minuten ziehen lassen. Dann daraus kleine Knödel formen.
- 4 Für die Suppe Zwiebelstreifen in Butter goldgelb anrösten.
- 5 Nun die Zwiebeln wieder herausnehmen und beiseite stellen.
- 6 Braune Butter mit ca. 1,5 l Wasser (oder Rindssuppe) aufgießen, etwas salzen (die Menge hängt davon ab, ob Wasser oder Rindssuppe verwendet wird) und aufkochen lassen.
- 7 Die Knödel in die kochende Suppe einlegen, ca. 20 Minuten leicht wallend köcheln lassen.
- 8 Zum Anrichten mit den gerösteten Zwiebeln und dem Schnittlauch bestreuen.

**Mein Tipp** Achte darauf, die Masse nach dem Mischen nicht zu fest zu drücken und lass sie ausreichend ziehen, damit das Knödelbrot die Flüssigkeit gut aufnimmt – so bleiben die Knödel schön fluffig und zerfallen nicht beim Kochen.

Der Name weist schon darauf hin: Diese Knödel werden besonders gerne in der Fastenzeit zubereitet. In einer kräftigen Suppe serviert, bieten sie trotz einfacher Zutaten ein vollmundiges Geschmackserlebnis.







# Grießknödelsuppe

8 BIS 12 KNÖDEL

## KNÖDEL

400 ml Milch

100 g Butter

1 Prise Salz

250 g Grieß

3 Eier

## SUPPE

3 Karotten (Möhren)

3 Stk. Wurzelpetersilie

¼ Stück Sellerie

½ Stück Lauch

2 Zwiebeln

Petersilie

1 EL Pfefferkörner

Maggikraut

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

Muskatnuss, gerieben

2 TL Salz

2 l Wasser

- 1 Milch, Butter und Salz aufkochen.
- 2 200 g Grieß einrühren und so langeiterrühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Bitte aufpassen, dass nichts anbrennt.
- 3 Den Topf vom Herd nehmen und die Masse 5 Minuten auskühlen lassen. Jedes Ei einzeln einrühren und zum Schluss auch den restlichen Grieß dazugeben.
- 4 Die Grießmasse erkalten lassen.
- 5 Wasser mit Salz aufkochen lassen.
- 6 Aus der Masse Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben. Unbedingt darauf achten, dass das Wasser ab jetzt nur mehr wallt. Die Knödel 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
- 7 Für die Suppe Karotten, Wurzelpetersilie und Sellerie schälen. Lauch, Zwiebeln und etwas Petersilie waschen und Zwiebeln einmal quer durchschneiden. Das Gemüse im Ganzen und die Gewürze in Wasser aufkochen und 90 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe abseihen, Gemüse klein schneiden und wieder zurück in die Suppe geben.

**Mein Tipp** Man kann die Knödel auch sehr gut (einzeln) auf Vorrat einfrieren. Sie schmecken wunderbar als Beilage zu einem Fleischgericht, mit Zwetschkenröster oder Apfelmus sind sie außerdem eine tolle Nachspeise.

Dieses Rezept ist einfach in der Ausführung. Die Knödel können süß oder herzhaft gegessen werden. Meistens hat man die Zutaten zu Hause und somit ein tolles Essen, das noch dazu schnell zubereitet ist.





# Brennesselknödel

CA. 5 KNÖDEL

200 g junge  
Brennesselblätter

---

etwas Gemüsebrühe

---

½ Zwiebel, fein gehackt

---

1 Knoblauchzehe,  
fein gehackt

---

30 g Butter

---

250 ml Milch

---

1 Ei

---

Salz, Pfeffer, Muskat

---

150 g Semmelwürfel

---

3 EL Bergkäse, gerieben

---

2 EL Mehl

---

2 EL Semmelbrösel

---

- 1 Die Brennesselblätter in Salzwasser (und etwas Gemüsebrühe) blanchieren. Dann abseihen und klein hacken.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, die Brennesselblätter dazugeben und kurz mit anbraten.
- 3 Die lauwarme Milch mit dem Ei und den Gewürzen verquirlen und über die Semmelwürfel gießen.
- 4 Den Bergkäse, die Zwiebel-Knoblauch-Brennesselblätter-Mischung, das Mehl und die Semmelbrösel dazugeben. Alles gut vermischen.
- 5 Nochmal abschmecken und eine Stunde kühl stellen.
- 6 Dann zu Knödeln formen und im Salzwasser mit einer Eischale ziehen lassen.

Mein Tipp Am besten würzigen Käse verwenden, dann schmecken die Knödel noch einmal doppelt so gut.

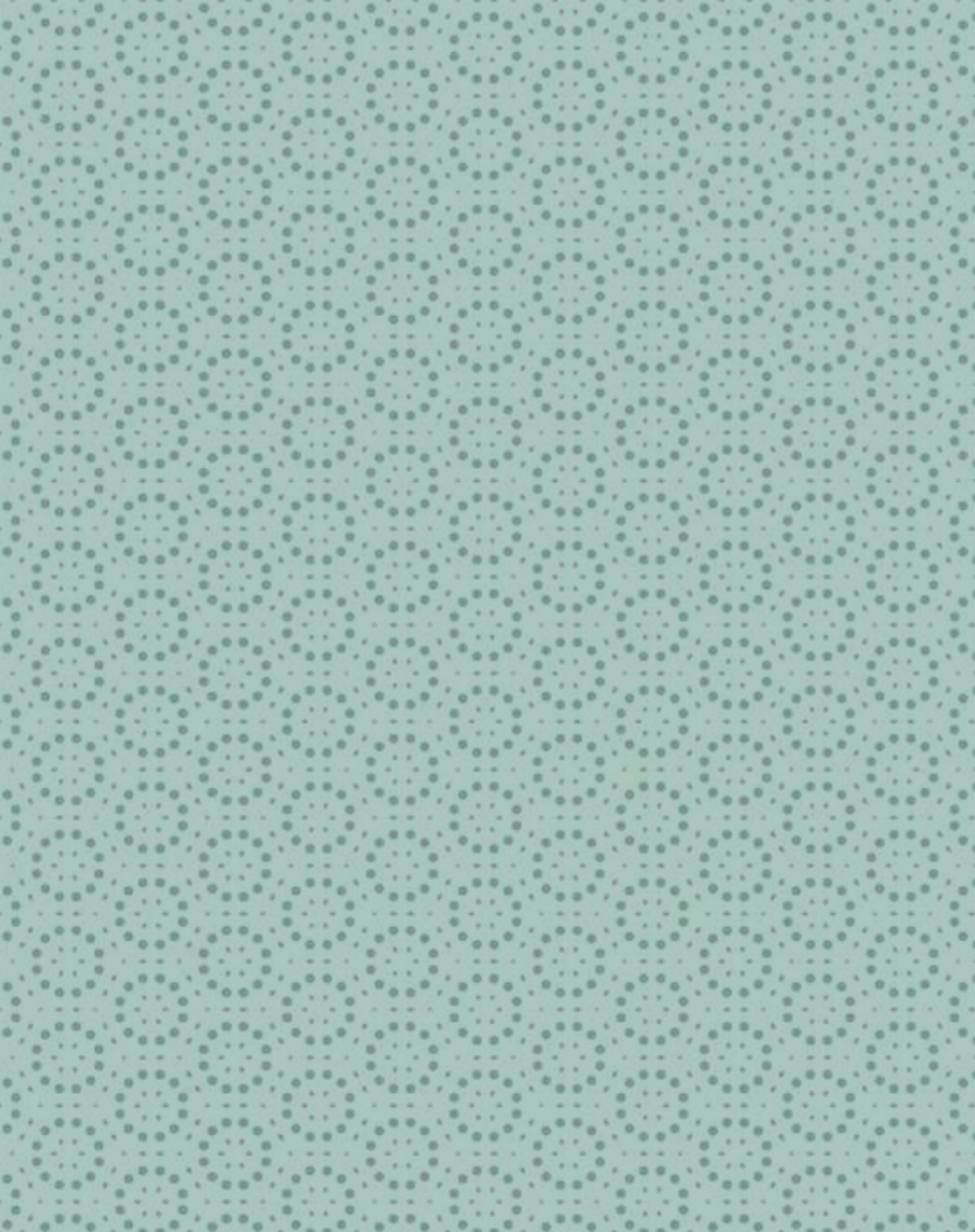
---

Die Brennessel gilt als stoffwechsellanregend und blutreinigend. Sie erinnert im Geschmack an Spinat. Ich liebe dieses Rezept, da die Natur uns die wichtigste Zutat dafür immer kostenfrei zur Verfügung stellt.

---

SYLVIA FINK





# Hauptspeisen

Frühling		38
Sommer		56
Herbst		68
Winter		84



# Kaspressknödel

10 BIS 15 KNÖDEL

500 g Semmelwürfel  
1 Prise Kräutersalz  
1 Prise Pfeffer  
etwas Muskatnuss  
(optional)  
1 gehäufter EL Mehl  
1–2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
(optional)  
250 ml Milch  
4–5 Eier  
400–500 g Käse (je nach  
Geschmack, z. B. würziger  
Bergkäse und Graukäse)  
½ Bund Petersilie  
Butterschmalz  
zum Anbraten  
Schnittlauch  
zum Darüberstreuen

- 1 Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben und mit den Gewürzen vermischen.
- 2 Das Mehl hinzugeben. Dieses dient später dazu, die Knödelmasse zu binden.
- 3 Die Zwiebel fein schneiden und in etwas Butterschmalz glasig anbraten. Zum Schluss den fein gehackten Knoblauch kurz dazugeben. Beides zu den Semmelwürfeln geben. Den Käse reiben oder klein würfeln und dazugeben.
- 4 Die Eier und die Milch miteinander verquirlen und ebenfalls zu den Semmelwürfeln geben.
- 5 Das Um und Auf bei den Knödeln ist die Petersilie. Diese nun ebenfalls gehackt dazumischen.
- 6 Alles gut mit den Händen durchkneten und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend ebenfalls mit den Händen Knödel in der gewünschten Größe formen.
- 7 Die Knödel flach in eine Pfanne pressen und in Butterschmalz herausbacken.
- 8 Vor dem Servieren mit klein gehacktem Schnittlauch bestreuen.

**Mein Tipp** Die Kaspressknödel sind wahre Allrounder in der Küche und eignen sich sowohl als Hauptmahlzeit als auch als Beilage zum Beispiel zu Fleischgerichten.

Dieses Rezept ist rein aus dem Gedächtnis entstanden. Bei uns zuhause nahm man die Rezepte nicht aus Kochbüchern, sie wurden einfach von Generation zu Generation weitergegeben. Ich liebe die Kaspressknödel auch, weil sie so vielseitig sind und in einer würzigen Suppe, neben Kraut oder Salat, mit Sauerrahmdip und vielem mehr genossen werden können.





## Variante Kaspressknödel

\* vegetarisch ohne die Rindsuppe

6 BIS 7 KNÖDEL

250 g Knödelbrot

250 ml frische Milch

Salz, Pfeffer

250 g würziger Käse  
aus der Region (am besten  
versch. Käsesorten)

2 EL gehackte Kräuter

2 Eier (Größe M)

ca. 5 EL Butterschmalz  
zum Herausbacken

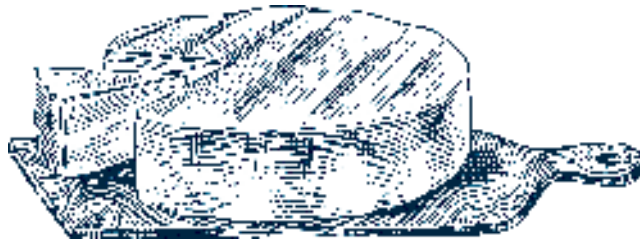
1 l kräftige Rindssuppe  
(optional)

gemischter Salat  
(optional)

- 1 Knödelbrot mit heißer Milch übergießen, anschließend salzen und pfeffern.
- 2 Die Masse 10 Minuten ziehen lassen.
- 3 Den geriebenen Käse, die gehackten Kräuter und die Eier dazugeben.
- 4 Den Teig kurz durchkneten.
- 5 Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten, aus der Masse Knödel formen und diese flachpressen.
- 6 Die Knödel in heißem Butterschmalz goldgelb herausbacken.

**Mein Tipp** Für die geschmackigsten Kaspressknödel am besten verschiedene Käsesorten verwenden. Ohne Mehl und Kartoffeln werden die Kaspressknödel besonders fluffig.

**Passt zu** Suppe oder einem gemischten Salat



40

HAUPTSPEISEN

Die Klassiker aus dem Tiroler Unterland sind aus unserer Küche einfach nicht wegzudenken. Es gibt verschiedenste Rezepte, meines enthält keine Kartoffeln und kein Mehl und lässt die Knödel besonders fluffig werden.

ANDREA PLANER

## Variante Kaspressknödel mit Bärlauch

8 BIS 10 KNÖDEL



250 ml Milch  
4 Eier (Größe L)  
3 EL Petersilie  
1 EL Salz  
1 EL Pfeffer  
1 Prise Muskat  
400 g Semmelwürfel  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
40 g Butter zum Anbraten  
von Zwiebel und  
Knoblauch  
250 g Topfen, 20 %  
400 g würziger Käse (z. B.  
Graukäse und Rästkäse)  
200 g Bärlauch  
4 EL glattes Mehl  
Butterschmalz  
zum Anbraten

- 1 Die warme Milch zuerst mit den Eiern, der Petersilie, dem Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und dann in einer großen Schüssel mit den Semmelwürfeln vermischen.
- 2 Die Knoblauchzehen pressen und mit der kleinwürfelig geschnittenen Zwiebel in Butter hellbraun anbraten, anschließend mit dem geriebenen Käse und dem Topfen zur Masse geben.
- 3 Den Bärlauch klein schneiden und hinzufügen.
- 4 Das Mehl darüberstreuen, das gibt der Masse eine gute Bindung.
- 5 Die Zutaten gut durchmischen und 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- 6 Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
- 7 Beim Knödelformen die Hände immer befeuchten. Die Knödel werden in die heiße Pfanne gelegt und flachgepresst.
- 8 Die Kaspressknödel mit Bärlauch auf mittlerer Stufe (ca. 5) so lange braten, bis sie auf beiden Seiten eine schöne braune Farbe haben.

**Mein Tipp** < Etwas geriebener Ziegerkäse macht die Knödel besonders geschmackig. Sollten Knödel übrigbleiben, eignen sich diese perfekt zum Einfrieren.

Kaspressknödel sind nicht nur in Tirol sehr beliebt und gleichzeitig sehr einfach herzustellen. Im Frühling verfeinere ich dieses geschmackige Gericht gerne mit Bärlauch und bringe so etwas Abwechslung in den Speiseplan.





## Variante Kaspressknödel mit Kartoffeln

8 BIS 10 KNÖDEL

150 g Semmelwürfel
1/8 l Milch
200 g gekochte Kartoffeln
150–200 g Käse nach Geschmack (Graukäse, Bergkäse)
20 g Butter
1 Zwiebel
2 Eier
20 g Mehl, glatt
2 EL Salz
1/2 Bund Petersilie

- 1 Die Semmelwürfel mit warmer Milch übergießen. Die gekochten Kartoffeln reiben und daruntermischen.
- 2 Den Käse fein schneiden oder reiben und dazugeben. Die Zwiebel mit Butter goldbraun anbraten.
- 3 Die Eier versprudeln und mit dem Mehl, dem Salz und der Petersilie zur Knödelmasse geben.
- 4 Alles gut mit den Händen vermengen, dann Knödel formen und flachdrücken.
- 5 Die Knödel in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz herausbacken.
- 6 Mein Tipp: Wichtig ist es, die Knödel mit nassen Händen zu formen, sonst kleben sie an den Fingern. Zum Anbraten der Knödel empfiehlt sich eine beschichtete Pfanne.

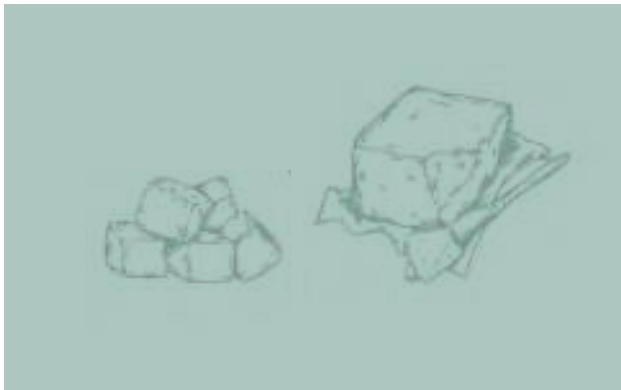
passt zu Suppe und Salat



---

Ein Klassiker in Tirol! Auf fast jeder Almhütte gibt es ihn schon, aber auch in der alltäglichen Küche darf er nicht fehlen. Wenn ein „gsmackiger“ Käse übrigbleibt, dann entstehen bei mir die besten Kaspressknödel. Und mit diesem Rezept sind sie auch ganz einfach gemacht.

---





## Variante Laugen-Kaspressknödel

8 BIS 10 KNÖDEL

400 g klein gewürfeltes  
Laugenbrot vom Vortag

100 g Bergkäse

100 g Gouda

3 gehäufte EL Petersilie

3 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

200 ml warme Milch

50 g Butterschmalz

- 1 Zuerst die Laugenbrotwürfel in eine große Schüssel geben.
- 2 Nun den Käse kleinwürfelig schneiden und mit der Petersilie, einer Prise Salz und den Eiern zu den Brotwürfeln geben.
- 3 Danach die lauwarmlche Milch darübergießen.
- 4 Alles vermischen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
- 5 Aus der Masse nun Knödel formen und diese mit der Hand leicht flachdrücken. Je nach Größe können 8 bis 12 Knödel geformt werden.
- 6 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- 7 Die Knödel von beiden Seiten gut anbraten, bis sie schön knusprig sind.

**Mein Tipp** Die Knödel lassen sich auch sehr gut frittieren! Außerdem kann man sie super vorbereiten und einfrieren. Der Käse sorgt für den Geschmack im Knödel, daher sollte man hier würzige Sorten verwenden.

**Passt zu** Suppe und schmeckt auch kalt als Snack zwischendurch



---

Kaspressknödel einmal anders. Mit Laugengebäck und würzigem Käse werden diese Knödel zur Lieblingsspeise für (fast) jeden Tag.

---

1 Zwiebel  
 1 EL Butter  
 Knödelbrot aus 5 bis  
 6 altbackenen Semmeln  
 (ca. 250 g)  
 200 ml warme Milch  
 4 Eier  
 2 EL gehackte Petersilie  
 100 g Bergkäse  
 etwas Muskatnuss,  
 gerieben  
 1 Prise Salz, Pfeffer  
 200 g geschnittener Speck  
 150 g Camembert  
 Butterschmalz  
 zum Herausbraten

- 1 Die Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen.
- 2 Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben, die angeschwitzten Zwiebeln dazugeben, die warme Milch darübergießen.
- 3 Die Eier, die gehackte Petersilie und den gewürfelten Bergkäse zur Masse geben.
- 4 Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen.
- 5 Die Knödelmasse ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 6 In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür auf einem Teller oder Brett zwei Speckscheiben kreuzförmig auslegen und je einen Würfel Camembert daraufsetzen.
- 7 Die Speckscheiben über dem Camembert zuklappen, so dass kleine „Päckchen“ entstehen.
- 8 Eine Handvoll Knödelteig nehmen und flachdrücken. Das Käse-Speck-Päckchen daraufsetzen. Den überstehenden Teig zusammenklappen, so dass das Päckchen komplett umhüllt ist.
- 9 Die Knödel in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten jeweils ca. 5 Minuten bei mäßiger Hitze goldbraun braten.

**Mein Tipp** Die Knödel unbedingt fest zusammendrücken, damit nachher der Käse nicht ausläuft.

**Passt zu** Sauerkraut oder Salat

Mit einer würzigen Füllung aus geschmolzenem Käse und dem kräftigen Geschmack von Speck, werden diese Knödel zu einem echten Highlight auf dem Teller. Sie sind einfach zuzubereiten und bringen das alpine Flair direkt nach Hause.





# Nachspeisen

Frühling		100
Sommer		108
Herbst		114
Winter		122



# Eierlikörknödel

10 BIS 15 KNÖDEL

5 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
150 g Mehl, glatt  
250 ml Sahne  
250 ml Eierlikör  
50 g Kokosette oder gemahlene Haselnüsse (+ ein bisschen zum Wälzen)

- 1 Das Blech mit Backpapier auslegen.
- 2 Den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Eier und Zucker ca. 10 Minuten dick-schaumig rühren. Das Mehl vorsichtig unterheben.
- 4 Biskuitmasse auf das vorbereitete Blech streichen und ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und anschließend zerbröseln.
- 5 Die Sahne steif schlagen.
- 6 Den zerbröselten Biskuit, die steif geschlagene Sahne, den Eierlikör und die Kokosette oder die gemahlene Haselnüsse vermischen. Kühl stellen.
- 7 Dann aus der Masse kleine Knödel formen und in Kokosette oder Haselnüssen wälzen.
- 8 Noch für einige Zeit kalt stellen, anschließend schnell servieren.

**Mein Tipp** < Statt Eierlikör kann man auch Holundersirup verwenden. Mag man es nicht so süß, sollte man den Holundersirup verdünnen.

**Passt zu** < Fruchtmus, Eis, Schlagobers, Schokosauce

---

Diese Eierlikörknödel sind ein wahrer Genuss für alle, die süße Desserts mit einem Hauch Raffinesse lieben. Ob als Highlight zum Sonntagskaffee oder als Dessert für besondere Anlässe – diese Knödel sind schnell gemacht und sorgen garantiert für begeisterte Gesichter.

---





# Topfenknödel mit Erdbeersauce

6 BIS 8 KNÖDEL

## KNÖDEL

250 g Topfen

1 Ei

70 g Weizengrieß

2 EL Butter

1 Prise Salz

## SAUCE

500 g Erdbeeren

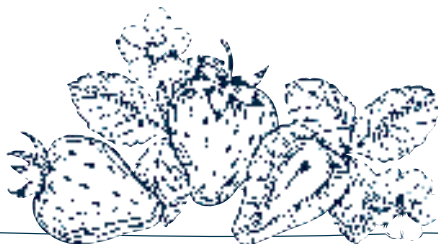
5 EL Wasser

Zucker nach Belieben  
und Süße der Erdbeeren

1 EL Stärke zum Eindicken

- 1 Alle angegebenen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
- 2 Die Masse dann im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.
- 3 Inzwischen einen Topf mit Wasser herrichten, das Salzen nicht vergessen.
- 4 Nach einer halben Stunde die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Knödel formen.
- 5 Im leicht wallenden Salzwasser kochen lassen. Sobald die Knödel obenauf schwimmen, sind sie fertig.
- 6 Für die Sauce die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen.
- 7 Die Erdbeeren in einem kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und danach mit einem Pürierstab passieren.
- 8 Danach nochmals mit Stärke aufkochen.

**Mein Tipp** Sehr gut schmecken die Topfenknödel auch z. B. mit einer Himbeersauce (am besten mit Beeren aus dem eigenen Garten).



Ich liebe Topfenknödel, weil ich für sie meinen eigenen Topfen aus Bio-Heumilch von unseren Kühen verwenden kann. Der Teig für die Knödel ist sehr einfach herzustellen und gleichzeitig gesund.

ULLI RIETZLER



103

NACHSPEISEN



## Variante Topfenknödel

6 BIS 8 KNÖDEL

250 g Topfen

1 Ei

1 EL Mehl, Type 700  
(oder auch Vollkornmehl)

1 EL Grieß

1 EL Semmelbrösel

1 Prise Salz

Salz für das Kochwasser

- 1 Alle Zutaten mit einem Esslöffel verrühren.
- 2 Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und salzen.
- 3 Etwas kaltes Wasser in eine kleine Schüssel geben. Den Löffel darin eintauchen, dann klebt die Masse anschließend nicht daran.
- 4 Mit einem Esslöffel kleine Knödel von der Masse abstechen und Knödel formen (es können auch die Hände zum Formen benützt werden).
- 5 Die Knödel in das kochende Salzwasser geben. Auf mittlere Stufe zurückschalten und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

**Mein Tipp** Am besten schmecken die Knödel mit Zimt und Zucker auf einem Fruchtspiegel.

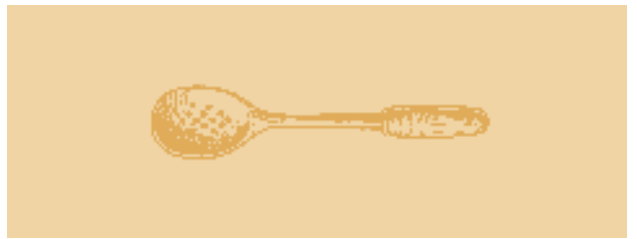


104

---

Meine Oma kochte diese Knöderl immer als schnelle Küche. Topfenknödel sind ein beliebter Klassiker der österreichischen Küche, der sowohl als Hauptgericht als auch als Dessert genossen werden kann.

---





# Polenta-Topfen-Knödel

15 BIS 20 KNÖDEL

600 ml Milch  
400 g Polenta  
etwas Salz  
100 g Butter  
2 Eier  
500 g Topfen  
Butter und Semmelbrösel  
zum Wälzen  
Zimt und Zucker

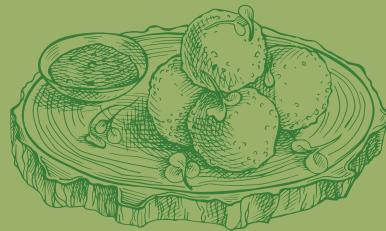
- 1 Polenta in gesalzener Milch kochen und aufquellen lassen.
- 2 In die überkühlte Masse die Eier, die Butter und den Topfen nach und nach einrühren.
- 3 Knödel formen und diese 15 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen.
- 4 In gerösteten Butterbröseln wälzen, mit Zimt und Zucker bestreuen und gleich servieren.

**Mein Tipp** Schmeckt auch wunderbar auf Fruchtspiegel oder mit Vanillesauce.



Mit ihrer leichten, fluffigen Textur und verfeinert mit Vanille und Zucker sind sie ein wahres Geschmackserlebnis. Ideal für den Nachmittagskaffee oder als süße Nachspeise – diese Knödel bringen Freude auf jeden Tisch und passen perfekt in die kalte Jahreszeit.





## 50 Knödel – von herzhaft bis süß, direkt aus der bäuerlichen Küche

Knödel sind wahre Alleskönner: ob deftig mit Speck und Käse, locker-leicht mit Gemüse, fein gefüllt mit Fleisch oder unwiderstehlich süß mit Schokolade und Früchten. In diesem Buch teilen erfahrene Bäuerinnen ihre liebsten Knödelrezepte – authentisch, bodenständig und gelingsicher.

Entdecke 50 abwechslungsreiche Rezepte, die traditionelle Klassiker ebenso beinhalten wie neue, überraschende Kombinationen. Mit verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen, zahlreichen Varianten und vielen Tipps gelingt jedes Rezept auch zuhause. Ein Muss für alle, die Knödel lieben!

ISBN 978-3-7022-4303-6



[www.tyrolia-verlag.at](http://www.tyrolia-verlag.at)