

Knödellust herzhaft & süß So schmeckt Glückseligkeit

65 Knödelrezepte nebst passenden Füllungen oder Saucen werden in diesem Buch nach dem Motto „Der Geschmackswert einer Kalorie muss immer größer sein als der Brennwert“ präsentiert. Denn Knödel können weit mehr als eine Sättigungsbeilage sein.

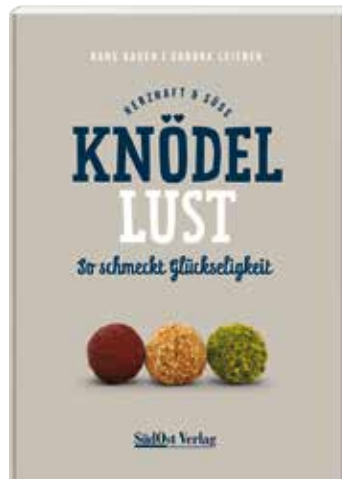
Ein Knödel-ABC führt den Leser am Anfang dieses Buches in die Knödel-Basics ein. Er erfährt, wie man das richtige Knödelbrot auswählt, wie man schöne Knödel formt, wie die Knödel die richtige Konsistenz erhalten, was man tun muss, wenn die Knödel beim Garen im Wasser zerfallen oder wie man Knödel richtig einfriert.

Auch die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten werden vorgestellt: Knödel im Dampfgaren, im Backofen garen, frittieren oder als klassischen Serviettenknödel in ein Tuch (Schritt für Schritt mit Fotos erklärt) einrollen. Dazu gibt es eine Vielzahl kleiner Tricks, die das „Knödeln“ erleichtern wie z.B. die Ver-

wendung des doppelgriffigen Mehls (Wiener Grießler) für besonders lockere und elastische Teige.

In diesem etwas anderen Kochbuch werden u.a. so exotisch anmutende Rezepte wie Bärlauch-Käseknödel, Nougat-Pistazienknödel oder Himbeer-Mascarponeknödel vorgestellt. Himbeeraromen und Mascarpone sind nach Meinung der Autoren eine göttliche Geschmackskombination, die eine vorzügliche Knödelbasis bilden. Der klassische bayerische Leberknödel mit Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Petersilie und klein geschnittener Leber fehlt selbstverständlich nicht. Die Gerichte in diesem Buch sind alle perfekt in Szene gesetzt und fotografiert. Und sie sind selbst gemacht und getestet. Die Knödellust-Rezepte reizen schon sehr zum „unbedingt mal ausprobieren“.

Im QR-Code befindet sich ein Link zu einer Leseprobe.



Knödellust herzhaft & süß

von Sandra Leitner & Hans Bauer
Hardcover: 160 Seiten, 17 x 24 cm
SüdOst-Verlag
ISBN: 978-3-95587-776-7
Preis: 24.90 €