

# Eine runde Sache: Köstliche Knödel sind die Hauptdarsteller auf dem Teller

Sandra Leitner und Hans Bauer haben Lust auf Knödel. Jetzt haben die beiden ein Kochbuch veröffentlicht, das die Beilage zum Mittelpunkt macht. Herzhaft und süß sind die Rezepte, die traditionelle und innovative Küche vereinen – eine Herzensangelegenheit für die Hobbyköche.

Von Sandra Schmidt

**Zeitlarn.** Ein Knödel mit Soße bedeutet für Kinder Glückseligkeit. Und manche Menschen lassen sogar noch in erwachsenen Jahren den Braten links liegen, um sich alleine dem fluffigen Kloß zu widmen. Ein Knödel ist nicht einfach nur eine Beilage. Es gibt ihn herzhaft und süß, gefüllt, mit köstlichen Soßen und als Suppeneinlage. Und in der modernen Küche holt er sich neue Inspiration aus allen Teilen der Welt.

Zwei, die den Knödel in allen Darreichungsformen lieben, sind Sandra Leitner und Hans Bauer aus Zeitlarn (Kreis Regensburg). Jetzt haben sie zusammen das Kochbuch „Knödel lust herzhaft & süß – So schmeckt Glückseligkeit“ veröffentlicht. Eine fast logische Konsequenz: Von Kindesbeinen an hat Hans Bauer Bezug zu Knödeln. Aufgewachsen sei er „in der Küche einer bayerischen Traditionswirtschaft“. Knödelteige machen, füllen, abdrehen und kochen sind ihm im Familienbetrieb in die Wiege gelegt worden. „Gemeinsam haben wir neue Knödelrezepte entwickelt und haben festgestellt, dass der Knödel viel mehr kann als nur Beilage sein“, sagt Sandra Leitner. „In unserem Kochbuch ist der Knödel der Hauptdarsteller auf dem Teller.“

Hans Bauer ist Inhaber und Geschäftsführer einer Werbeagentur in Regensburg, leidenschaftlicher Koch und Fotograf. Seine Fotos der köstlichen Knödelgerichte machen Appetit aufs Probieren. Auch für die Gestaltung und die Illustration des Buches zeichnet Bauer verantwortlich. Sandra Leitner ist Regensburger Unternehmerin in der Verlagsbranche und ebenso leidenschaftliche Köchin und Bäckerin. „In unserem Buch haben wir all unsere Lieblingsknödelrezepte veröffentlicht.“ Und so fällt die Antwort auf die Frage nach dem besten Knödelgericht, das die Autoren jemals gegessen haben, schlicht aus: „Bei uns zu Hause“, erklärt Sandra Leitner schmunzelnd.

Die Frage nach einem Lieblingsrezept aus dem Buch ist schon schwerer zu beantworten: „In unserem Kochbuch haben wir nur Rezepte aufgenommen, die uns richtig gut schmecken, und die bei uns zu Hause immer wieder gerne und oft gekocht werden“, sagt Hans Bauer. „Das hängt auch von der Jahreszeit ab. Erdbeer-Minze-Knödel in einem feinen Rhabarbersüppchen macht man dann, wenn die Erdbeeren richtig reif und aromatisch sind.“ Jedes Gericht habe das Potenzial zum Lieblingsknödelrezept. „Letzte Woche hatten wir zum Beispiel ein völlig neues Rezept für leuchtend grüne Petersilienknödel in einem Meerrettichsüppchen. Zum Hineinlegen“, schwärmt Sandra Leitner. „Jetzt kommt die Bärlauch-Zeit. Da werden wir auf jeden Fall Bärlauch-Käseknödel mit Estragon-Limettenbutter machen.“ Beide Rezepte sind auch im „Knödel lust“-Kochbuch zu finden.

Die Betonung liegt bei diesem Buch auf „Lust“. Auf der ersten Seite



Zum Curry-Karottenknödel passen gebratener Romana-Salat und Garnelen.

Bild: Hans Bauer



Das Kochbuch „Knödel lust“ ist ein Herzensprojekt von Sandra Leitner und Hans Bauer.

Bild: Petra Homeier

empfängt den Leser der Satz: „Der Geschmackswert einer Kalorie muss immer größer sein als der Brennwert.“ Im Vorwort sprechen Sandra Leitner und Hans Bauer von Knödeln als „Seelenschmeichler, Herzerwärmer, Gaumenfreude und Glücklichmacher“. Ihr Buch ist „für Menschen gemacht, die gerne genießen“.

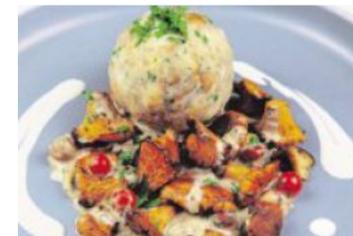
Der „Knödelwegweiser“ unterteilt übersichtlich nach „Die Klassi-

ker“ und „Die Innovationen“. Darunter: Marillenknödel, Germknödel, Servietten- und Spinatknödel sowie getrüffeltes Sellerieknödel, Parmesan-Rosmarin-Knödel oder auch Mandel-Brioche-Knödel. Sandra Leitner und Hans Bauer haben 65 herzhaft und süße Knödelrezepte zusammengestellt, dazu kommen die Rezepte für die jeweils passenden Soßen, Ragouts, Eis, Salate und andere Beilagen.

„In unserem Kochbuch haben wir nur Rezepte aufgenommen, die uns richtig gut schmecken und die bei uns zu Hause immer wieder gerne und oft gekocht werden.“

Sandra Leitner und Hans Bauer

Dabei ist das Buch für Knödel-Neulinge ebenso praktisch und informativ wie für Menschen, für die „Abdrehen“ kein Fremdwort ist. Bevor es an den Herd geht, erklären Sandra Leitner und Hans Bauer worauf es bei Knödeln ankommt: die Wahl des richtigen Knödelbrot, wie die Klöße schön rund werden und wie man die richtige Konsistenz des Teiges hinbekommt, inklusive Tipps, um kleine Missgeschicke



Semmelknödel mit Rahm-Pfifferlingen.

Bild: Hans Bauer



Lachs-Zanderknödel mit Erbsen-Apfelpüree, Fenchel und Currysenfsoße.

Bild: Hans Bauer



Mandel-Briocheknödel mit Kürbis-Mandarinenragout.

Bild: Hans Bauer



Kartoffel-Mandelknödel mit gefüllter Maishähnchenbrust, Rosenkohl und Orangen-Marsalasoße.

Bild: Hans Bauer

auszubügeln und alles, was sonst noch wichtig ist rund um den Knödel. Außerdem gibt es eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum perfekten Serviettenknödel.

Wer jetzt die Befürchtung hat, er könnte die Lust am Knödel schnell auf den Hüften spüren, den kann das Autoren-Duo beruhigen: „Wir haben für die Arbeit an dem Kochbuch durchschnittlich einmal pro Woche Knödel gemacht und das merkt man nicht auf der Waage.“

## SERVICE

### Rezept für Semmelknödel mit Rahm-Pfifferlingen

#### Zutaten für die Semmelknödel:

- 200 Gramm Semmeln (vom Vortag)
- 100 Milliliter warme Milch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 30 Gramm Zwiebelwürfel
- 30 Gramm Butter
- etwas Petersilie

#### Zutaten für die Rahm-Pfifferlinge:

- 300 Gramm kleine Pfifferlinge oder andere Pilze
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Esslöffel Butter
- 50 Gramm Zwiebeln

- 200 Milliliter Marsala

- 200 Milliliter Weißwein
- 200 Milliliter Sahne
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Umami-Gewürz
- Zucker
- etwas Petersilie

- Johannisbeertomaten oder ein paar kleingeschnittene Cocktailtomaten

#### Zubereitung der Semmelknödel:

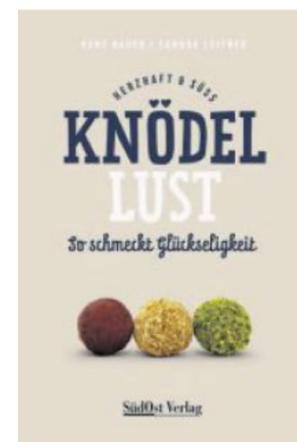
Klein geschnittene Semmeln in eine Schüssel füllen. Milch leicht erwärmen und das Ei hineinrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Gewürzmilch über das Knödelbrot schütten

und ziehen lassen. Zwiebelwürfel und kleingeschnittene Petersilie in Butter farblos anschwitzen und mit den Semmeln vermischen. Den Teig eine Stunde kalt stellen. Knödel abdrehen und in Salzwasser garen.

#### Zubereitung der Rahm-Pfifferlinge:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin anbraten und leicht salzen. Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und Temperatur reduzieren. Jetzt Butter und Zwiebeln in der Pfanne farblos anschwitzen. Mit Marsala und Weißwein ablöschen und etwa auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Sahne und Crème fraîche unterrühren, mit Senf, Salz, Pfeffer, Umami und Zucker würzen. Klein geschnittene Petersilie und Tomaten dazugeben, kurz mitziehen lassen. Pfifferlinge wieder in die Pfanne geben und durchschwenken. Pfifferlinge und Soße auf einen Teller anrichten und Knödel dazulegen.

(aus „Knödel lust“)



Hans Bauer & Sandra Leitner: „Knödel lust herzhaft & süß – So schmeckt Glückseligkeit“. 160 Seiten, 17 x 24 cm, Hardcover, farbig, ISBN 978-3-95587-776-7; Preis: 24,90 Euro. Erschienen im SüdOst Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH