

Germknödel leicht selbstgemacht



Germknödel

Zutaten

Zutaten (für 4 Portionen – 10 bis 12 Knödel):

- 1/2 kg Mehl
- 3 dag Germ
- Milch
- 1 Ei
- Salz
- Mohn
- 1 Löffel Zucker
- Staubzucker
- Zitronenschale
- Powidl zum Füllen

Zubereitung

Das Mehl auf ein Brett häufen und in der Mitte eine Grube machen. Darin bereitet man mit etwas warmer Milch und Germ ein Dampfl. Dann versprudelt man nicht zu warme Milch mit einem Ei, einem Löffel Zucker und gibt davon soviel zu dem Mehl, dass ein fester Germteig entsteht. Dazu gibt man noch eine Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und einen Löffel zerlassene Butter. Den Teig im Weitling schlagen, bis er Blasen wirft. Dann wird der Teig auf einem bemehlten Brett dick ausgewalkt und in Quadrate geschnitten. Auf jedes der Teigstücke kommt ein halber Löffel Powidl. Die Ränder der Teigstücke werden nun zusammengedrückt, die so entstandenen Knödel mit der Naht nach unten zum Rasten auf ein bemehltes Brett gelegt, bis sie aufgegangen sind (vor Luftzug schützen!). Inzwischen bringt man in einem möglichst großen Topf Wasser zum Kochen und gibt ein Sieb so hinein, dass es über dem Wasser liegt. In das Sieb gibt man nun die aufgegangenen Germknödel so hinein, dass jedes genügend Platz hat und deckt den Topf zu.

Nach etwa 5 Min. sticht man sie mit einer Gabel oder einem spitzen Hölzchen an, damit sie später nicht zusammenfallen können und deckt sie schnell wieder zu. Nach insgesamt 12 bis 13 Minuten sind die Knödel gar. Man bestreicht sie gleich mit zerlassener Butter. Vor dem Anrichten wärmt man sie alle zusammen noch einige Minuten über Dampf auf. Mit reichlich zerlassener Butter, Zucker und gemahlenem Mohn bestreut servieren.

Quellenangabe

Eine Reise in die Schmankerlküche vom Gasthaus Rath.