

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Brandteigknödel Dreierlei

Zutaten

250 ml Wasser
100 g Butter
1 KL-Salz
200 g Weizen oder Dinkelmehl
2 Eier

Für die Bröselmischung:

80 g Butter
160 g Brösel
1-2 EL brauner Zucker

Füllung:

Zwetschken
Marillen
Erdbeeren oder Nougatstücke

Zubereitung

Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen

Mehl in einem Schwung dazugeben und mit einem Kochlöffel glattrühren

Wenn sich der Teig vom Topfboden löst und einen Klumpen bildet, Herdplatte ausschalten und noch ca 1 Minuteiterrühren (abbrennen)

Topf vom Herd nehmen und überkühlen lassen (ca 10 Minuten - die Masse soll nur mehr lauwarm sein)

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

In dieser Zeit die Butterbrösel vorbereiten und einen großen Topf mit Salzwasser fürs Knödelkochen richten

Die Eier einzeln mit einem Handrührgerät oder Schneebesen gut unter die lauwarmer Mehlmasse rühren.

Auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche leeren, eine Rolle formen, in 12 Stücke teilen, nach Belieben füllen und Knödel formen.

Die Knödel kurz in Mehl wälzen, ins heiße Wasser geben und ca. 10 Minuten leicht kochen lassen.

In der Brösel Mischung drehen und noch warm servieren.

Brandteig klebt beim Verarbeiten nicht, wenn er richtig zubereitet wird, daher können ohne Patzerei wunderschöne Knödel mit verschiedensten Füllungen gemacht werden.

Die Knödel sind beim Kochen sehr unempfindlich, und zerfallen nicht, auch wenn das Wasser richtig kocht. (Bei Topfen- und Erdäpfelteig ist da Vorsicht geboten - bei zu langem und wallendem Kochen werden sie gatschig und zerfallen)

Zum Abrühren im Topf empfehle ich einen einfachen Kochlöffel, das Unterrühren der Eier geht am besten mit einem Schneebesen oder Handrührgerät. Man könnte den Teig auch in eine Küchenmaschine geben, das ist aber eigentlich nicht wirklich notwendig.

Die Butterbrösel nur bei niedriger Temperatur langsam rösten, damit sie nicht verbrennen. Einen Teil Brösel kann man gerne mit geriebenen Nüssen oder Mohn ersetzen.