Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Knödel Grundrezept - Rohnenstengelknödel

Brot
Rohnenstengelknödel
Knödel
Für die Verwertung von altbackenem Brot und Stielen der Rohnenblätter

Zutaten:

- 300 g altes Brot
- Schnittlauch
- etwas Zwiebel
- Butter
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- Salz
- 50 g Mehl
- Rohnen

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch und Zwiebel fein hacken. Zwiebel in Butter rösten, mit dem Brot in eine Schüssel geben. Das Ei mit der Milch gut verschlagen und über das Brot gießen. Salzen, Mehl und Schnittlauch zugeben und alles gut vermengen. Aus der Masse runde Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten lang kochen.

In die Knödel-Grundmasse werden zusätzlich rohe klein gehackte oder pürierte Rohnenstengel gemengt. Die restlichen Zutaten und die Verarbeitung entsprechen dem Grundrezept.

Tipp:

Die Rohnenstengelknödel bekommen eine rosa Farbe und sind eine Augenweide. Die grünen Rohnenblätter können blanchiert, gehackt und in eine Spätzlemasse gemengt werden, um daraus „Rohnenplätschenspatzlen“ zuzubereiten.

Übrig gebliebene gekochte Knödel können als saure oder geröstete Knödel zubereitet werden. Für die saure Variante werden die Knödel halbiert, in Scheiben geschnitten und mit geschnittener Wurst, Zwiebelringen, geschnittenem Schnittlauch, Salz, Essig und Öl kalt angerichtet. Für das

Röstgericht werden die Knödel in Scheiben geschnitten und mit Zwiebelringen in einer Pfanne angebraten. Zuletzt wird ein verrührtes Ei darüber gegossen und in der Pfanne stocken gelassen, abgeschmeckt wird mit Salz und Pfeffer.

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*