

Ich vermute, bayerischen Menschen steckt der Semmelknödel in den Genen. JEDE*R in Bavaria kann die Klöße machen ... oder kann genau beschreiben, wie sie gemacht werden. Obwohl ich kein Bayer bin, liebe ich die sanften, würzigen Dinger und bemühe mich seit Jahren redlich, richtig gute Semmelknödel hinzukriegen. Und jedes Mal, wenn ich's probiere, kommt mir der Sketch von Karl Valentin in den Sinn, bei dem er logisch nachweist, dass der Plural Semmelknödeln heißen müsse, weil ja mehrere Semmeln verarbeitet würden. Womit wir beim Erfolgsfaktor Nr. 1 sind: Die Machart und Qualität der verwendeten Brötchen.

Die Erfahrung lehrt, dass die meisten der Semmeln, die der Bäckerei als Teiglinge geliefert oder dort erst gebacken werden, nicht taugen – warum, weiß ich nicht. Optimal sind richtig echte Bäckerbrötchen, die morgens aus der Backstube hinter dem Laden kommen. Aber manche der lokalen Ketten (insbesondere Büsch, Busch und Terbuyken) kriegen auch Brötchen hin, die, na ja, gehen. Die Semmeln sollten nicht bloß „vom Vortag“, wie es in den Rezepten immer heißt, sein, sondern müssen furztrocken und hart sein; jedes bisschen Restfeuchtigkeit macht das Klößebasteln schwieriger.

Die Zutaten (für 6 Knödel):

4 alte Brötchen normaler Größe
200 ~ 250 ml heiße Milch
1 eher kleine Zwiebel
1 gute Handvoll gehackter Petersilie
2 mittelgroße Eier
Butter, Salz, frisch geriebene Muskatnuss
evtl. ein wenig Semmelbrösel

Die Zubereitung:

Zerleg die Zwiebel in recht kleine Würfel, die du in wenig Butter in der Pfanne glasig dünstest. Heb ganz zum Schluss die gehackte Petersilie unter und zieh die Pfanne vom Feuer, damit die Mischung ein wenig abkühlen kann. Die Milch solltest du erhitzen, ohne dass sie zum Kochen kommt. Bei der Verwendung sollte sie deutlich mehr als handwarm sein. Nun machst du dich an die Brötchen. Schneide sie quer in fingerdicke Scheiben, die du anschließend in Würfel zerlegst. Tipp: Natürlich darf und soll auch Kruste im Knödel vorkommen, aber nicht allzu viel und nicht in allzu deutlichen Stücken – deshalb lasse ich a)

die Enden, die praktisch nur aus Kruste bestehen, weg und b) zerrupfe die Stücke mit Kruste manuell.

Gib die Semmelwürfel in eine ausreichend große Schüssel und übergieß sie sachte mit der heißen Milch, sodass jeder einzelne Brocken Feuchtigkeit abbekommt. Tipp: Deck die Schüssel SOFORT mit einem Deckel oder einem Teller ab, denn so kann auch der Dampf noch auf die Brötchenwürfel einwirken. Das Ganze muss nun etwa 10 Minuten durchziehen und dabei auch ein bisschen abkühlen. Dann schlägst du die beiden Eier in die Masse, fügst die Zwiebel-Petersilie-Mischung hinzu und würzt mit nicht zu wenig Salz und ordentlich frisch geriebener Muskatnuss.

Jetzt kommen die Hände ins Spiel, denn du musst die Semmelknödelmasse nun gut 5 bis 8 Minuten sorgfältig mit den Fingern durchkneten. Diese Tätigkeit dient nicht nur dazu, die Zutaten zu mischen, sondern die Brötchenstücke sich langsam auflösen lassen. Zuletzt checkst du, ob der Grundstoff möglicherweise zu trocken oder zu feucht ist. Letzteres ist der Fall, wenn die Masse so richtig klebrig ist – dann knetest du einfach esslöffelweise Semmelbrösel (KEIN Paniermehl!) unter. Bindet die Masse dagegen nicht, weil Flüssigkeit fehlt, gibst du sehr vorsichtig und teelöffelweise weitere Milch hinzu. Außerdem solltest du einen TL voll Masse roh probieren und bei Bedarf Salz und Muskat addieren.

Die Semmelknödelgrundmasse muss nun zugedeckt und bei Zimmertemperatur gut 15 bis 20 Minuten rasten. Inzwischen machst du in einem Topf, in dem die Klöße ausreichend Platz haben, nebeneinander zu schwimmen ohne sich zu bedrängen, Wasser heiß, das ordentlich gesalzen sein muss. Wenn es geradeso aufwallt, ist die Zeit gekommen. Stell eine Schüssel mit kaltem Wasser neben den Topf, in dem du jeweils die Hände befeuchten kannst. Forme nun aus einer guten Handvoll Masse mit den Händen einen Knödel, der etwas kleiner als ein Tennisball sein sollte, und leg ihn sanft ins Kochwasser. Sind alle Klöße drin, lässt du das Wasser einmal kurz aufkochen und drehst die Temperatur dann so herunter, dass es nur noch leicht simmert. Die Semmelknödel brauchen um die 20 bis 25 Minuten zum Garen. Schnell schwimmen sie oben, und es ist dein Job, sie ab und an im heißen Wasser zu wenden, damit sie gleichmäßig garen. Am Ende holst du sie mit einem Schaumlöffel raus. Tipp: Leg sie auf einer Platte ab, die du mit einer Serviette versehen hast – die nimmt überschüssiges Kochwasser auf.

Semmelknödeln sind keine Beilage, sondern die Stars einer Mahlzeit. Deshalb brauchen sie vor allem Soße als Begleitung. Ein Klassiker zum Kloß ist die **Pilzrahmsosse**, aber auch eine speziell für diesen Zweck gefertigte **Bratensauce** eignet sich als Kumpane. Du solltest immer zwei bis vier Knödel mehr kochen als für die anstehende Mahlzeit gedacht sind, denn in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten sind Semmelknödel ebenfalls ein Gedicht.