

Zugegeben: Ich liebe Semmelknödel! Seit ich sie zum ersten Mal in den frühen Sechzigerjahren in den Ferien mit den Eltern irgendwo in Bayern in einem urigen Gasthaus ungefragt als Beilage bekam. Seitdem stehen die schmackhaften Kugeln für alles, was ich am schönen Bayern liebe, und Karl Valentins Ausführungen über die Grammatik des Knödels dazu verehere ich. Vor einigen Jahren lernte ich von einer Expertin, wie man die „Ssemiknödi“ fachgerecht herstellt. Nicht immer gelingen die, manchmal werden sie nach dem Garen irgendwie glitschig.

Und dann sah ich einer Folge von Tim Mälzers Kochduellsendung „Kitchen Impossible“ den **Meisterkoch Ederer**, der seine Semmelknödel zu den Rahmschwammerln im Ofen garte – begründet mit dem schönen Satz: „Nicht im Wasser garen. Wasser verwässert.“ Das beeindruckte mich, das musste ich nachmachen.

Die Zutaten (für 8 Knödel):

300 g Semmeln vom Vortag

250 ml Milch

3 mittelgroße Eier

1 kleine Zwiebel

1 kl. Handvoll gehackte Petersilie

Salz, geriebene Muskatnuss

Die Zubereitung:

Die Erfahrung lehrt, dass man bei der Produktion von Semmelknödeln die Mengenverhältnisse zwischen Brot, Milch und Eier ganz exakt einzuhalten hat, weil man die Konsistenz ganz schlecht nachjustieren kann, wenn der Knödelteig einmal steht. Unsicherheitsfaktoren sind die Semmel und die Eier. Bei Letzteren empfiehlt es sich sogar, die Menge aus Eiweiß und Eigelb abzuwiegen, um sicher zu gehen, dass diese nicht wesentlich unter oder über den durchschnittlichen 180 g liegt. Bei den Brötchen – wie man in unserer Region sagt – greift man am besten zu stinknormalen Weizenmehldingern, die auch nicht entrindet werden. Alternativ geht auch Kastenweißbrot, dass zwei Tage vor der Knödelei in Würfel geschnitten und dann getrocknet wird. Die sagemumwobenen Bretznknödel sind ein Kapitel für sich, auf das wir irgendwann noch kommen werden.

Das vor einigen Jahren angeschafften Muffinblech habe ich übrigens noch nie für das Backen

von Muffins eingesetzt, sondern meistens für solche herzigen Sachen wie Yorkshire Pudding, falsche Pastetchen oder gefüllte Pfannkuchen. Der große Vorteil der Bleche mit den 12 Mulden ist, dass diese gleich groß sind und der Inhalt nicht einfach ausläuft. Bei den Semmelknödeln liegen die Dinge anders: Die könnte man auch auf einem Backbleck verfertigen, indem man die vorbereiteten Kugel dort einfach parkt. Aber: Dabei neigen sie dazu, ihre Kugelform aufzugeben und auseinanderzugehen wie Frikadellen. Im heutigen Fall wird der Ofen auf 150° Umluft vorgeheizt, und die Mulden werden leicht eingebuttert.

Manche sagen: Zwiebeln gehören nicht in Semmelknödel! Karl Ederer und Alfons Schuhbeck, die's eigentlich wissen sollten, sehen das anders. Beide raten allerdings dazu, die Menge in engen Grenzen zu halten, die Würfel sehr fein zu gestalten und diese kurz in wenig Butter anzuschwenken. Die (glatte!) Petersilie sollte kurz vorm Einmischen nicht zu fein gehackt werden.

Da ich Brötchen verwende, die sich nicht gut würfeln lassen, halbiere ich die Semmeln längst und schneide die Teile dann in recht dünne Scheiben, die ich in einer großen Schüssel schichte. Die Eier verschlage ich, und die Milch bringe ich zum Kochen. Ist die heiß, gieße ich sie so über die Brötchenscheiben, dass am Ende wirklich alle benetzt sind. So muss die Ausgangsmischung zehn Minuten ziehen und dabei abkühlen. Dann rühre ich die Eier mit dem Löffel ein, möglichst gleichmäßig, und würze mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss. Schließlich hebe ich Zwiebeln und Petersilie unter. Anschließend knete ich den Teig gut 5 Minuten lang mit den Händen durch und lass ihn anschließend um die 20 Minuten lang zugedeckt in Ruhe.

Die Größe der Kugeln, die gedreht werden, hängt natürlich von der Größe der Muffinmulden ab. Bei mir passen Knödeln gut hinein, für die ich etwa anderthalb EL Masse mit angefeuchteten Händen zur Kugel forme. Es macht nichts, wenn solch ein Knödel die Seitenwände seiner Mulde berührt; willst du aber wirklich runde Dinger haben und keine Muffins aus Semmelknödelteig, sollten sie die Höhlung auf keinen Fall ausfüllen. Sind alle Knödel gedreht und eingelegt, kommt das Muffinblech für ca. 20 Minuten ins Rohr.

Im Idealfall sind diese Semmelknödel wunderbar „fluffig“ und haben das volle Aroma an Bord. Aber: Sie kriegen eine mehr oder weniger knusprige Kruste, das muss man wissen. Es lohnt sich, mit der Temperatur und der Backzeit zu experimentieren, um die Konsistenz der Kruste

zu regulieren. Varianten: Eier trennen, Eigelb einrühren, Eiweiß aufschlagen und unterheben; Knödel beim Backen durchgehend mit Alufolie abdecken. Natürlich passen solche Semmelknödel optimal zu einem g'scheiten Schweinsbraten mit Blaukraut, ich aber mag sie als Hauptdarsteller in einer Pilzrahmsoße.