

Ein kugelrunder Weltbürger

Der Knödel

Von August F. Winkler

Eine Zeitlang hatte es den Anschein, als leide der Knödel unter einem ähnlichen Imageproblem wie die Operette. Jeder hört diese gesungenen Sachertorten gerne, aber kaum einer mag sich dazu bekennen. Auch dem Knödel ermangelte es über viele Jahre hinweg an öffentlichem Zuspruch; speziell frankophile Restaurantkritiker ignorierten diesen Klassiker. Hinzu kam das Vorurteil, er sei schwer und mache dick. Doch auf einmal, gleichsam über Nacht, eroberte sich der Knödel die Speisekarten selbst der feinsten Restaurants. Seine kulinarische Majestät, der Knödel, ist rund, wohlschmeckend und der originellste Beitrag zur Küche, also ein echtes Kulturgut wie etwa der Tiroler Speckknödel, der unwiderstehlich gen Himmel dampft.

Erstaunlich an der Geschichte ist, dass sich der Aufstieg des Knödels vom Trauerkloß zum Wonnepropfen des 21. Jahrhunderts sachlich nicht exakt begründen lässt. Ein auslösendes Moment war gewiss der Trend zu Omas Küche, genauer: die zeitgemäße Reform der klassischen gutbürgerlichen Rezepturen. Dass Köche heute sparsamer wirtschaften und im Knödel ein ideales Gericht zur Resteverwertung sehen, mag ebenfalls die Renaissance begünstigt haben. Viele Gerichte entstanden, wie man weiß, als Antwort auf die Frage: Was tun mit den Überbleibseln?

Allerdings reichen weder Ökonomie noch kulinarischer Regionalismus für sich allein aus, um die triumphale und vor allem urplötzliche Wiederkehr des Knödels zu belegen. Sogenannte Füllgerichte gibt es zuhauf auch in anderer Form. Jedenfalls kommt heute kein Koch, der etwas auf sich hält, am Knödel vorbei. Wir begegnen dem Semmelknödel, dem

Serviettenknödel, dem Erdäpfelknödel, dem Griesknödel, dem Germknödel, dem Krebsknödel, dem Brennesselknödel, dem Grammelknödel, dem Polentaknödel, dem Kasknödel, dem Fleischknödel, dem Leberknödel, dem Topfenknödel, dem Mohnknödel und weiteren Knödelgenossen.

Das sind alles Klassiker, ehrenwert und ausgereift. Die kann man nicht mehr verbessern, allenfalls verändern, was spielfreudige Köche auch tun. So gibt es beispielsweise Gemüseknödel (in feiner Rindsuppe mit Sherry), Entenknödel (mit Morcheln), Lammfleischknödel (auf Gabelkraut), Hummerknödel (in Safransauce). Auffallend an diesen modernen Designer-Knödeln ist, dass ihre Größe sich umgekehrt proportional zum Ansehen des Lokals verhält. Bündiger gesagt: je feiner das Haus, desto kleiner die Knödel. Auf der Karte stehen sie niedlich als Klösschen oder Knöderl.

Erfahrene Feinschmecker erinnern sich des „Wiesbadener Knödels“, den Hans-Peter Wodarz vor über zwanzig Jahren zusammen mit Herbert Langendorf, seinem langjährigen Küchenchef, in der „Ente vom Lehel“ entwickelt hat. Das Ding, zusammengesetzt aus Semmeln, Eiern, Kalbskopf, Bries und Hummer, wurde in Mineralwasser gekocht und mit der Frankfurter Kräutersauce serviert – ein bisserl präventiös, aber ungemein delikat. Apart schmeckt nach wie vor bei Schuhbeck in München der Brezenknödel, der, wie's der Name suggeriert, eben mit Brezeln anstelle von Semmeln zubereitet wird – eine allseits bestaunte Kreation, die dem Schuhbeck zurecht den Ehrentitel eines „Dr. Knödel“ eingebracht hat.

Historisch gesehen ist der Knödel eine eher unbekannte Größe. Niemand weiß genau, wann und wo von wem der erste Knödel geformt worden ist. Die älteste bildliche Darstellung eines Knödels befindet sich in der Burgkapelle von Hocheppan nahe Bozen. Das Fresko aus dem 12. Jahrhundert zeigt neben dem Wochenbett Marias eine Wehmutter, die in der einen Hand ein Kochgeschirr mit fünf kugelrunden Knödeln hält und mit der anderen einen Knödel zum Mund führt. Mit Sicherheit ist

anzunehmen, dass es weit früher knödelähnliche Speisen gegeben hat. Die runde, mit Händen leicht formbare Gestalt lud geradezu zwingend zur Erfindung der Teigkugel ein. Jedenfalls tauchte der Urknödel aus den Töpfen des Mittelalters scheinbar plötzlich und ohne Vorwarnung in der böhmischen, bayerischen und österreichischen Küchengeschichte auf, wahrhaft, nahrhaft und vor allem rund.

Präziser lässt sich die etymologische Wurzel bestimmen. Danach leitet sich der Knödel vom Althochdeutschen „chnodo“ über mittelhochdeutsche „knode“ oder „knote“ her. Als „Knoten“ bezeichneten die alten Deutschen eine kleine Bergform, mit der die Knödel verglichen wurden. Küchengeschichtlich dürfte der Knödel zwischen Brei und Brot liegen. Urmutter der Klöße und Klümpe (Dumpling sagt der Engländer, Quenelle der Franzose) ist der Mehlnödel, gefolgt vom Brotknödel, wohingegen der Kartoffelknödel logischerweise die jüngste Variante ist: besonders beliebt in seiner Form als süßer Früchteknödel, gefüllt mit Pflaumen, Erdbeeren oder Aprikosen, gewälzt in heißer Butter und Semmelbröseln, bestäubt mit Puderzucker.

Im „Lexikon der Ernährungskunde“, 1926 im Wiener Verlag Julius Springer herausgegeben, werden Knödel schlicht so definiert: „... sind gesottene oder gebackene Ballen von sehr verschiedener Zusammensetzung und Größe, die in der Küche aus freier Hand geformt werden und nach ihren Hauptbestandteilen mannigfache Spezialnamen führen. Knödel schlechtweg sind in Wasser oder mit dem Gemüse zusammen gekochte Kugeln aus Weizenmehl mit Milch, Butter und Eiern.“ Dass ist korrekt definiert, vermittelt aber nicht den Hauch jenes Glücksgefühls, das Knödelianer immer wieder aufs Neue empfinden, wenn das Objekt ihrer sinnlichen Sehnsucht verheißungsvoll dampfend in der Schüssel zu Tisch getragen wird.

Ein Knödel ist gewiss nur ein Knödel, was die Form betrifft. Der Inhalt jedoch ist variantenreich wie kaum eine andere Speise. Die Wiener bereiten die nach ihrer Stadt benannten Semmelknödel mit Semmeln, Butter, Eier, Milch, Zwiebeln,

Petersilie und Salz zu, während andernorts zusätzlich oder anstelle der Butter auch durchwachsener Speck beigemischt wird. Die Frage, ob es auch Schnittlauch sein darf, ferner ein Stäubchen Muskat, wird leidenschaftlich diskutiert. Tiroler Knödel werden laut der alten Frau Sacher auf der Basis von Semmelknödeln gemacht, mit Fett statt Butter geschmiert und mit Selchfleisch gefüllt. Daneben gibt es Bauernrezepte, die ausdrücklich Speck vorsehen.

Im „Kochbuch für Alle“ von Küchenchef Franz Ruhm, dem berühmten österreichischen Koch, findet sich auf Seite 12 ein Hirnknöderl: „In 50 Gramm Butter rührt man nach und nach ein ganzes Ei und einen Dotter recht schaumig ein, bringt ein halbes passiertes Kalbshirn dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Das Ganze wird mit weißen Semmelbröseln zu einer halbfesten Masse vermischt, aus der man nach kurzem Anziehen lassen kleine Knöderl formt, die in Salzwasser sechs bis acht Minuten langsam gekocht werden. Nachdem sie abgeseiht und überkühlt wurden, dienen sie als Einlage in eine Rinderkraftbrühe.“

Von Ruhm stammt auch das heute weitgehend vergessene Rezept für Farceknöderl: „Man lässt 2 Eßlöffel Wasser mit ein wenig Fett aufkochen, verrührt darin einen Esslöffel Mehl und röstet dies, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Nach dem Auskühlen vermischt man die Panade mit 150 Gramm sehnenfreiem Kalbfleisch, um beides zusammen ein paar Mal recht fein zu faschieren. Die Farce wird hernach mit 2 Eidottern, etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss tüchtig abgerührt und zum Schluss mit 1 Teelöffel Kognak verbessert. Diese Masse formt man zu Knöderln, setzt die in eine wenig gefettete Kasserolle, bringt ganz wenig Suppe daran und lässt die Kugeln zugedeckt sehr langsam 10-12 Minuten mehr ziehen als kochen, um sodann mit der entsprechenden Suppe überbrüht zu Tisch zu kommen. Je nach Art und Bezeichnung der Suppe findet entweder Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, bei Schinkenfarceknöderl rohes mageres Selchfleisch Verwendung.“

Weitere Spezialitäten sind Leber-, Pilz- und Fischknödel. Selten wird einem heute noch der Heidenknödel vorgesetzt, zubereitet aus Buchweizenmehl, Weißbrotwürfel, Fett, Zwiebel, Wasser, Ei, Salz, gesotten in einer Rindssuppe. Aus gekochten und rohen Kartoffeln werden die Waldviertler Knödel gemacht, auch „Grüne Knödel“ genannt. Zahlreiche Varianten gibt es vom Serviettenknödel, der in seiner klassischen Version eigentlich eine Semmelknödelmasse (ohne Mehl, viel Butter und etwas Muskat) ist, die als Rolle und umhüllt von einer Serviette in Salzwasser gegart wird. Der Palffy-Knödel wiederum wird, angereichert mit Speck, als Riesenknödel in der selbstverständlich bebutterten Serviette gekocht.

Der Phantasie sind beim Knödelmachen also kaum Grenzen gesetzt. Andererseits sollte man nicht zu kühn experimentieren. Ein Klassiker wie der Wiener Semmelknödel ist vollendet komponiert und bedarf keiner neuen Töne. Er schmeckt frisch vom Herd zu gekochtem Rindfleisch ebenso gut wie zu Geselchtem oder einem großem Braten. Und wenn ein Knödel übrig bleibt, freue man sich auf den nächsten Tag: Kalte Semmelknödel, dünnblättrig geschnitten und in der schweren Eisenpfanne in heißer Butter knusprig geröstet, sind, gewürzt mit Salz sowie Schnittlauch und eventuell übergossen mit verquirltem Ei, eine köstliche Vulgarität, basierend auf dem Motto von Tante Therese: „Jeder Knödel ist rund, aber nicht alles Runde ist ein Knödel.“

Ein Semmelknödel-Grundrezept

(Zwölf Knödel)

- 12 altbackene Semmeln („Knödelbrot“)
- 20 cl Milch
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 60 g Butter
- 3 EL Speck, durchwachsen
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen. Die Schalotten in Butter andünsten, den Speck auslassen und beide zu den Semmeln geben. Die Eier verquirlen, über die Semmeln gießen und zu einer homogenen Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach individuellem Gusto abschmecken. Knödel formen und in siedendem Salzwasser garen. Je nach persönlichem Geschmack kann man die Masse mit zerhackter Petersilie oder etwas frischem Liebstöckelkraut aromatisieren.

Für Serviettenknödel die Masse in ein Tuch einrollen und in Salzwasser 20 bis 30 Minuten pochieren.

Gemüseknödel:

Von zwei Semmeln die Rinde abschneiden. Zwei Eidotter nebst 1/8 Liter Milch sowie Muskatnuss, Salz und Pfeffer über die Semmeln geben und alles tüchtig miteinander vermengen. Das Gemüse (eine Karotte, eine gelbe Rübe, eine Broccolirose) klein schneiden, aus zwei Eiklar einen Schnee schlagen und beides unter die gut durchweichten Semmeln mischen. Die Knödel in einer Rindsuppe fertig garen und in dieser Suppe, die mit trockenem Sherry nach Gusto abgeschmeckt worden ist, servieren.

Lammfleischknödel im Polentateig auf Gabelkraut:

Ein halbes Kilo mageres Lammfleisch faschieren und mit Zwiebel, Knoblauch sowie frischem, klein gehacktem Thymian, Salz und Pfeffer kurz anrösten. Die Masse erkalten lassen und daraus kleine Knödel formen. Anschließend 15 Dekagramm Butter mit drei ganzen Eiern schaumig rühren. Mit 15 Dekagramm Maisgrieß gut durchmengen und nach Geschmack würzen. Die Lammfleischknödel mit der Polentateigmasse umhüllen, in kochendes Wasser einlegen und cirka eine halbe Stunde köcheln lassen. Sauerkraut (Menge nach Belieben) waschen und kurz

aufkochen lassen, danach mit Speckwürfel und zerdrückten Knoblauchzehen vollenden, mit den Knödeln servieren.

Bärlauchknödel: (vier Portionen)

Sechzig Gramm Butter mit drei Eigelb schaumig rühren. 150 Gramm Grieß, 60 Gramm Semmelbrösel, ein halbes Päckchen Backpulver, 500 Gramm Topfen mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Drei Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Eine Handvoll (nach Belieben auch mehr) Bärlauch blanchieren, ausdrücken, hacken und ebenfalls untermischen. Aus der Masse nun Knödel formen und die ca. 15 Minuten lang in Salzwasser leise köcheln lassen. Herausnehmen, mit brauner Butter betröpfeln, geriebenen Parmesan darüber überstreuen – und genießen.

Polentaknödel: (vier Portionen)

Kleinwürfelig geschnittener Selchspeck (50 Gramm) wird in einer Rein goldgelb geröstet, mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufgegossen und gesalzen. In die kochende Milch unter ständigem Rühren 100 Gramm Maisgrieß einfließen lassen und so lange unter weiterem Rühren ausdünsten, bis sich die Masse vom Boden löst. Erkalten mit einem Ei vermengen und daraus Knödel formen. Sollte sich die Masse nicht oder nur schwer formen lassen, ein bis zwei Esslöffel heißes Wasser untermischen. Die Knödel nun in siedendes Salzwasser einlegen und nicht zugedeckt 15 Minuten langsam bis zur Vollendung kochen lassen.



August F. Winkler

August F. Winkler schreibt so gerne wie er liest, zuletzt erschienen seine Bücher „100 beste Köche“ im Umschau Buchverlag und das „Genusslexikon“ im B3 Verlag