Kulinarischer Steckbrief

Name des Rezeptes: Wurstknöpfle

Beschreiben Sie das Produkt und die Herstellungsart:

In der ersten Schüssel bereiten wir einen zähen Spätzlesteig vor.

250 g Mehl (Dinkel 630 oder W 550)

2 Eier Wasser

Salz

In die zweite Schüssel geben wir

130 g Weißbrot oder Weckle, kleingeschnitten **70 ml Milch**, damit weichen wir das Weißbrot ein.

100 g Zwiebel kleingehackt, leicht angebräunt 200 g kleingeschnittene Schinkenwurst gibt man kurz zu den Zwiebeln in die Pfanne und brät sie etwas an

Petersilie, kleingeschnitten

1 Ei Salz Muskat Pfeffer

Alles gut vermengen

Jetzt wird der Inhalt beider Schüsseln vermischt, nochmals mit Salz abgeschmeckt und eventuell die Festigkeit mit Wasser korrigiert. Der Teig muss zähflüssig sein, dann geht's los! Mit einem Teigschaber streicht man etwas Teig in die nasse, hohle Hand und sticht mit einem nassen Kaffeelöffel Nocken ab, die man direkt in einen Topf mit kochendem Salzwasser gibt.

Nach 4 Min. im leicht sprudelnden Wasser fischt man die Knöpfle mit einem Schaumlöffel heraus und serviert sie entweder sofort oder schreckt sie mit kaltem Wasser ab und wärmt sie später mit Butter in der Pfanne auf. Wenn man mag, kann man leicht gebräunte Zwiebelringe vor dem Servieren darüber geben. Dazu passt hervorragend ein Kartoffelsalat.

Wo ist das Produkt zu Hause? Woher kennen Sie es?

Knöpfle wurden auf der ganzen Alb (Raum Münsingen / Mehrstetten) unterschiedlich hergestellt. Sie lassen sich leicht variieren, indem man zum Teig 2 gekochte, geriebene Kartoffeln gibt, viele Kräuter, oder auch ohne Wurst als Beilage zum Fleisch. Man kann sie am Vortag zubereiten und dann anbraten. Früher waren sie ideal, da die Zutaten bei den Bauersfrauen fast immer im Haus vorhanden waren. Es gab herzhafte Gerichte mit Milch, Mehl, Eier und Kartoffeln. Wurstdosen von der Hausschlachtung waren auch oft vorhanden. Je nach Personenzahl lies sich das Rezept leicht ändern und es war schnell gemacht. Schon meine Oma, Marie Eberhardt, hat 1920 in ihrem handgeschriebenen Rezeptbuch verschiedene Variationen aufgeführt.

Noch heute kennt man den Spruch wenn jemand fragt, was es zu essen gibt: "Knöpfla, Kraut und Floisch, Wonderfitz jetzt woisch!"

Was verbinden Sie mit diesem Produkt:

Erinnerung an früher, als meine beiden Omas noch lebten. Beide waren Bauersfrauen, die ihr Leben lang hart arbeiteten. Sie verarbeiteten nur Lebensmittel, die sie selbst erzeugt haben.

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Edelgard Aierstock,



