

KULINARISCHER STECKBRIEF

Dinkelmehl-diverse alte Wurstsorten und was man früher halt so hatte!!!

WURSTKNÖPFLE

los gehts

1)

man nehme:

3 Tafelbrötchen vom Vortag

250ml lauwarme Milch

1 Bund Petersilie

3 Zwiebeln

30g Butter

400g gerauchte Schinkenwurst.

1 paar Landjäger

750g Dinkelmehl

6 Eier

250ml Wasser

Salz, Pfeffer und Muskat

so wirds gemacht:

Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist.

Petersilie fein hacken, Zwiebeln pellen und in kleine Würfel schneiden und beides in Butter glasig dünsten.

Schinkenwurst und Landjäger in kleine Würfel schneiden.

Aus Mehl, 1 1/2 TL Salz und Wasser durch festes schlagen einen zähen Teig herstellen.

Brötchen ausdrücken, mit Wurst, Petersilie und Zwiebeln zum Teig geben und gut mischen.

Mit Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Salz dazugeben.

Mit zwei Esslöffel, die immer wieder in heißes Wasser getaucht werden, den Teig am Schüsselrand abstechen und Nocken formen, in das heiße Wassergeben.

Wenn die Wurstknöpfe nach etwa 10 Minuten gar sind, schwimmen sie oben.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen..

Im Winter schmeckt es herrlich auf Weißkraut und im Sommer angebraten auf Kartoffelsalat, darüber geröstete Zwiebeln.

2)

Es ist ein Schwäbisches Produkt, früher kam es dort regelmäßig auf den Tisch, eigentlich ist es ein Samstagsessen, man nahm, was gerade da war, oft auch mit Schwarzwurst oder Speck. Was übrig blieb, kam später nochmals in die Pfanne und wurde mit Ei geröstet.

Es ist preislich ein sehr günstig und bodenständiges Gericht, aber für den Gaumen sehr genüsslich!!!!!!!

3)

Ich komme aus dem Schwarzwald, das Rezept kenne ich von einer Freundin aus Beutelsbach im Remstal, in meiner Kindheit war ich da oft zu Besuch, mein Wunsch war dann immer, bitte macht Wurstknöpfele. Die Oma meiner Freundin hat sie dann zubereitet, ich bin nun selbst fast 60 Jahre, also diese Leckerei gibt es dann schon seit Generationen!!

Für den Kulinarischen Steckbrief habe ich meine alte Freundin eingeladen, wir haben das Rezept zubereitet und fotografiert, so haben wir uns seit ewigen Zeiten wieder einmal getroffen und haben über die alten Zeiten geredet und natürlich auch über die Wurstknöpfe.

Übrigens meiner Familie hat es sehr gut gemundet, vielleicht findet diese Schlemmerei auch wieder einen Platz in der nächsten Generation!!!

Dieser Kulinarische Steckbrief wurde erstellt und eingereicht von:

Inge Emmert

Wurstknöpfe frisch aus dem Wasser



Wurstknöpfe
angebraten
auf
Kartoffelsalat
und
gerösteten
Zwiebeln

