

Holzkknechnocken – Maria Nemec

Zutaten für 10 – 12 Knödel:

260 g glattes Mehl (oder halb glatt)

1 – 2 cl Öl

Prise Salz

ca 250 ml kochend heißes Wasser

Öl, Schmalz oder Butterschmalz zum herausbacken

Zubereitung:

Mehl mit Öl und einer kräftigen Prise Salz in eine Schüssel geben und nach und nach mit kochendem Wasser abrühren. Nicht das ganze Wasser auf einmal unter die Menge mengen! Mit dem Kochlöffel zu einem eher etwas festen, aber nicht zu glatten Teig abrühren. (Der Teig sollte eher etwas unregelmäßig sein.)

Mit nassen Händen kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen und so lange kochen lassen, bis sie an der Oberfläche tanzen. Das dauert ca. 5 – 9 Minuten, je nach Größe der Knödel. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

In einem Topf in der Zwischenzeit Öl, Schmalz oder Butterschmalz erhitzen, die gegarten Knödel nebeneinander einschichten und ca. 10 – 15 Minuten backen. dabei sollen sie so eng eingeschichtet werden, dass sie einen Kranz bilden und mit einem kleinen Schmarrenschauferl gewendet werden können ohne auseinanderzufallen. Auf der anderen Seite nochmals so lange backen.

Beilagenempfehlung: Sauerkraut

