

Verfasser: *Fachbereich Tourismus, Umwelt und Nachhaltigkeit (TUN) der Polytechnischen Schule Horn*

Einmachknöderlsuppe (4P)

Zutaten:

2 Zwiebeln, 3 EL Öl, 4 gelbe und orange Karotten, ½ Sellerie, ½ Lauchstange, 1 L Wasser oder Rindssuppe zum Aufgießen, 20 g Mehl, 20 g Butter, Schnittlauch

Knöderl: 200 g Semmelwürfel, 1 -2 Eier, 1/8 L Milch, 50 g Butter, Salz, Muskat, Brösel nach Bedarf

Zubereitung:

- Eine Zwiebel halbieren, mit der Schale in etwas Fett auf der Schnittfläche bräunen, Karotten, Sellerie und Lauch im Ganzen kurz mitrösten und mit Rindssuppe oder Wasser aufgießen und kochen, bis das Gemüse weich ist.
- Abseihen und Gemüse grobwürfelig schneiden
- Butter schmelzen und Mehl darin hellbraun anschwitzen (Einbrenn), mit der Suppe aufgießen und dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
- Für die Knödelmasse feinwürfelig geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, weiche Butter in einem Kessel schaumig rühren, mit Semmelwürfeln, warmer Milch, Eiern, Muskat und Salz weichen lassen.
- Knöderlmasse mit gehackter Petersilie vollenden, ev. Brösel dazugeben, falls die Masse zu weich ist.
- Hände befeuchten und Knöderl mit ca. 3 cm Durchmesser formen. In der Suppe ca. 10 min sanft garen.
- Zum Schluss kleingeschnittenes Gemüse dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen
- Tipp: in Omas Weckglas servieren, Knöderl aufspießen und darüberlegen

Arbeitsablauf:

- Gemüse vorbereiten (10 min)
- Gemüse in der Suppe garen (25 min)
- Knöderlmasse abmischen (während das Gemüse gart)
- Einbrenn zubereiten (5 min)
- Knöderl formen und kochen (20 min)
- Gemüse schneiden (während Knöderl garen)
- **Gesamtzeit: 60 min**

Warum dieses Rezept gewählt wurde?

Bei dem Rezept handelt es sich um ein altes Familienrezept von der Uroma aus Herzogenburg. Sie hat dieses Rezept bereits für drei Generationen zubereitet. Dank dieses Wettbewerbs wurde nun das Rezept aufgeschrieben. (siehe Foto) Wie das so ist, wenn erfahrene Köchinnen ihre Rezepte weitergeben, lassen sie das ein oder andere Detail weg – weil das ja eh klar ist – deshalb wurde einiges auf Nachfragen noch hinzugefügt. Uroma verwendet Suppenwürfel, wie man das halt so macht! Wir wollten es ohne „Hilfsmittel“ schaffen und haben mit selbstgemachter Rindssuppe aufgegossen. Unsere Neuinterpretation ist die moderne Präsentation mit Knöderl am Spieß und Einmachgläsern, wie sie zu Omas Zeiten zum Einwecken verwendet wurden. Geschmacklich wollten wir dem Original möglichst nahekommen und haben uns auf keine Experimente eingelassen.

Warum ist dieses Gericht nachhaltig?

Im Kochunterricht in der Polytechnischen Schule Horn versuchen wir im Fachbereich Tourismus, Umwelt und Nachhaltigkeit möglichst regional und saisonal zu kochen. Viele Monate jedoch fallen da in den Winter und aus Niederösterreich gibt es vorwiegend Wintergemüse, das zur Verfügung steht. Das Gericht ist ein typisches Wintergericht, da wir Lagergemüse (Karotten, Sellerie, Porree) verwendet haben.

Umgang mit Ressourcen und Energie

Bei der Zubereitung der Knöderl verwendeten wir übriggebliebene, trockene Semmeln, die wir zu Semmelwürfeln schnitten. – Eine aktive Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Getränkeempfehlung

Urlioma hat immer gesagt, dass in der Suppe bereits Wasser drinnen ist und es den Apfelsaft erst zur Hauptspeise gibt!



