

# Knödel



Knödel als Beilage oder als Zwischenmahlzeit sind vor allem im bayrischen Raum beliebt und verbreitet. Was viele Bürger aus anderen Teilen Deutschlands nicht wissen: Knödel ist nicht gleich Knödel. Es gibt nämlich drei unterschiedliche Arten der Klöße.

Dort gibt es einmal die Mehlklöße. Die Hauptzutat ihres Teiges ist ist Mehl, daneben enthalten sie Eier, Milch, Salz und Backpulver. Sie sind salzig und passen besonders gut zu einem Braten.

Die nächste Knödelvariante sind Kartoffelknödel. Diese kann man entweder aus rohen oder gekochten Kartoffeln herstellen. Neben Kartoffeln enthalten sie Butter, Milch und Speisestärke sowie ein Brötchen. Auch diese Knödel sind normalerweise salzig und können mit verschiedenen Braten und Ragouts serviert werden. Man kann sie aber auch süß mit Früchten zubereiten.

Die bekannteste Knödelart sind jedoch die Semmelknödel. Ihre Hauptzutat sind Brötchen vom Vortag und außerdem vor allem Milch und Eier. Für Semmelknödel gibt es viele unterschiedlich Rezeptabwandlungen, so dass Leberknödel, Speckknödel oder Schinkenknödel entstehen. Als süße Variante sind die Kartäuserklöße bekannt, denen statt Salz Vanillin- und Puderzucker sowie mehr Milch beigemischt wird.