



Knöpfle selber machen – das Rezept

Wie bei allen Rezepten gibt es auch bei der Knöpfleszubereitung feinste regionale Unterschiede. Das folgende Rezept bezieht sich auf die typischen Heidenheimer Hefeknöpfle.

Zutaten: 30 g Hefe, ¼ Liter Milch, 500 g Mehl,
1 Prise Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz,
50 g Butter, Semmelbrösel, 30 g Butter

Und so werden Knöpfle gemacht:

Die Hefe zerbröseln und in einer kleinen Schüssel mit 5 Esslöffel lauwarmen Milch, 3 Teelöffel Mehl und einer Prise Zucker verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die restliche Milch und das Mehl in eine Schüssel geben. Das Ei, Salz, Butter und den gegangenen Hefeteig zufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Küchentuch bedecken und ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun 8 – 10 Knöpfle formen, nochmals kurz ruhen lassen und dann in siedendem Wasser garen. Semmelbrösel in der Butter bräunen und über die fertigen Knödel geben.

In Heidenheim werden je nach Größe des Topfes ein oder zwei Knöpfle gemacht und in siedendem Salzwasser oder auf einem Sieb über dem Dampf gegart. Bei großen Knöpfeln dauert die Garzeit 35 – 40 Minuten. Während des Garens darf der Topf nicht geöffnet werden. Sind die Knöpfle fertig, werden sie mit einem Bindfaden in 1 – 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Knöpflescheiben schmecken auch in der Pfanne geröstet hervorragend.