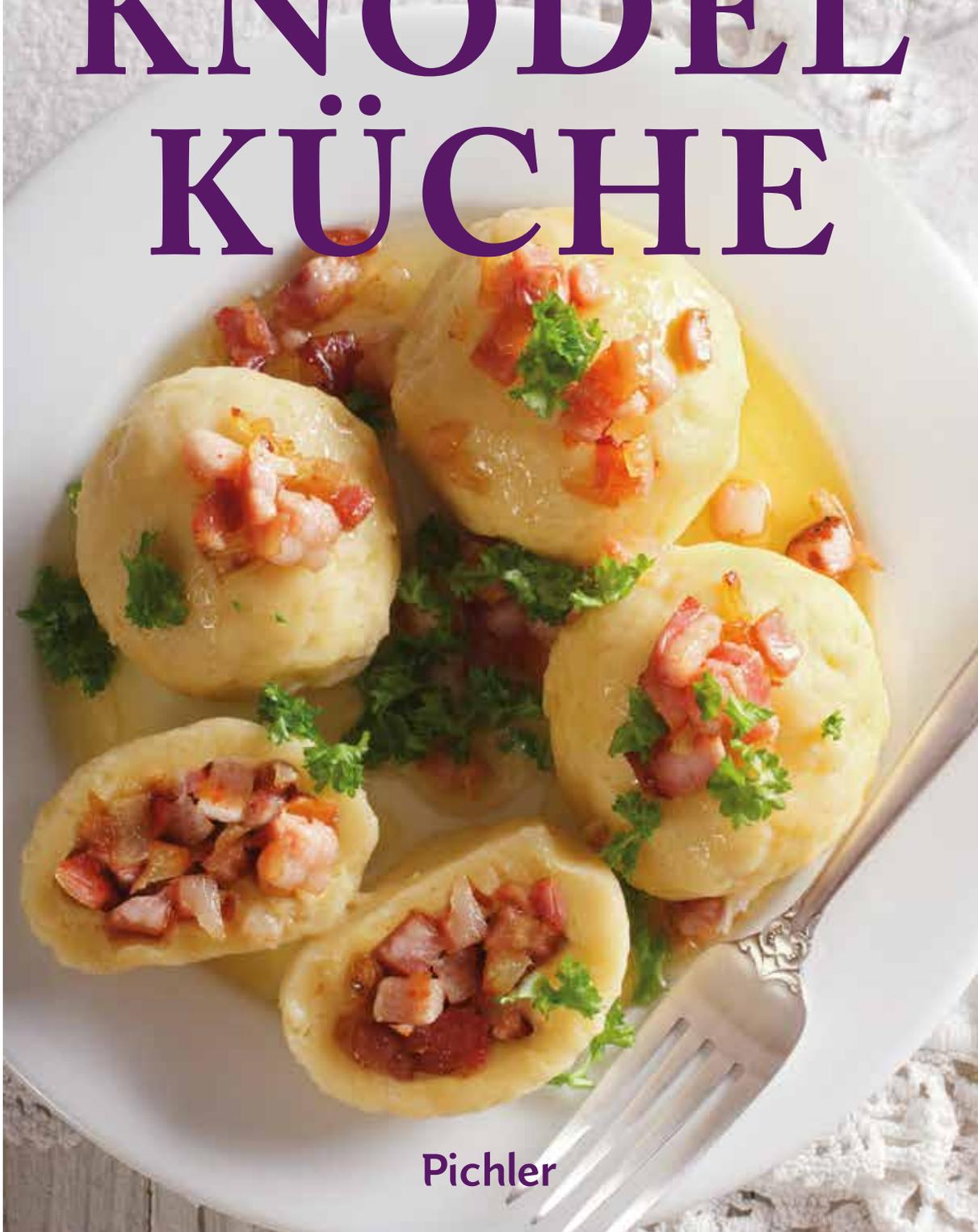


Pichlers beste Rezepte ~

Ingrid Pernkopf
Christoph Wagner

KNÖDEL KÜCHE



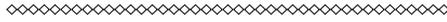
Pichler

P.

Inhalt

Einleitung	S. 6
Wissenswertes rund um Knödel, Teige und deren Verarbeitung	S. 7
Rezepte	
Knödelteige	S. 12
Süße und pikante Füllungen	S. 32
Knödel als Suppeneinlage	S. 48
Knödel und Co als Vorspeise oder zwischendurch	S. 62
Knödel als Hauptspeise	S. 76
Knödel als Beilage	S. 118
Süße Knödel	S. 138
Schmackhafte Begleiter	S. 170
Ein Hoch den Knödelresten	S. 180
Anhang	S. 186

Einleitung



Mehr denn je besinnt man sich in der heutigen schnelllebigen Zeit auf Heimatverbundenes und Traditionelles, auf jene Werte und Gegebenheiten, die man vor allem als Kind erleben durfte. Ein wesentlicher Teil dieses kulturellen Erbes ist unsere österreichische Küche, welche an Vielfalt der Speisen und Beilagen sicher ihresgleichen sucht. Einen besonderen Stellenwert nehmen hier, vor allem regional, die zahlreichen Knödelrezepturen ein.

Dass ein »Knödel« zumeist rund ist – von wenigen Ausnahmen abgesehen –, ist allgemein bekannt. Bei der Bezeichnung desselben gibt es jedoch kleine Abweichungen. Im nördlichen Deutschland ist die Bezeichnung »Klöße« geläufig, bei unseren tschechischen Nachbarn hingegen wird das Wort »knedlice« verwendet. Aus der »Rolle« – und doch auch nicht – fallen Serviettenknödel wie auch böhmische Knödel. Beide werden zu einer Rolle geformt und so gegart. In Scheiben geschnitten, mitunter mit Bröselbutter angerichtet, sind sie vorwiegend Begleiter von Gerichten mit Saucen.

Würde man geografisch eine Zuordnung treffen, so können als typische Knödelländer vor allem Oberösterreich, Tirol, das benachbarte Bayern wie auch Südtirol und das südliche Böhmen genannt werden.

Der Knödel war in erster Linie zur Sättigung gedacht. Nach körperlich schwerer Holz-, Wald-, Feld- oder Wiesenarbeit benötigte man kräftige und lang anhaltende Nahrung. Knödel durften auch bei keinem Festessen fehlen. Ein Schweinsbratl ohne Semmelknödel oder wie im Mühlviertel ohne »Mehlknödel« wäre eine arge Verfehlung bzw. Respektlosigkeit dem Gast gegenüber gewesen. Das Gleiche galt am Sonntag nach dem Kirchgang: Ein deftiger Braten mit Erdäpfelknödeln und die Welt war in Ordnung. Natürlich legte man zu früheren Zeiten auf Qualität großen Wert und verband das Können einer Köchin unmittelbar auch mit der Zubereitung von Knödeln. So besagte ein Spruch: Wenn einer jungen Frau oder Magd die Knödel gut gelingen, dann hat sie das Zeug zum Heiraten.

Im Vergleich zu früher wurden für dieses Buch manch einfache Grundrezepte verfeinert und mit weiteren Zutaten ergänzt. Ob mit Bärlauch, Pilzen, getrockneten Oliven oder süß mit Dörrpflaumen, Mohn oder Marzipan zubereitet, der Verwandlung sind keine Grenzen gesetzt.

Gutes Gelingen!



HINWEISE

- ♦ Falls nicht anders angegeben, gelten die Mengenangaben für 4 Personen.
- ♦ Praktische Tipps bei den Rezepten sind mit  gekennzeichnet.
- ♦ Sämtliche Rezepte wurden sorgfältig erarbeitet und ausprobiert. Für die Richtigkeit der Angaben sowie ein perfektes Gelingen können allerdings weder Autoren noch Verlag eine Garantie bzw. Haftung übernehmen.



Wissenswertes

rund um Knödel, Teige und deren Verarbeitung

Eier in einer Hauptrolle

Eier spielen bei der Teigherstellung eine meist »binde-nde Rolle«. Für die Teigkonsistenz ist die Größe der Eier bzw. deren Gewicht von Bedeutung. Eine größere Menge Eier beeinflusst die Konsistenz, die Flüssigkeitsmenge muss entsprechend angepasst werden. Die in den Rezepten angegebene Eiermenge bezieht sich immer auf ein Ei mit 50 g, und zwar ohne Schale gewogen.

Für manche Rezepturen benötigt man ein halbes Ei, die »Trennung« ist simpel: Ei (50 g) in einer Schüssel aufschlagen, verrühren und dann die gewünschte Menge, z. B. 25 g, entnehmen, den Rest anderweitig verwenden.

Die »Gewichtigkeit« der Knödel

Pro Knödel benötigt man durchschnittlich ca. 30 bis 40 g Fülle, für die Teighülle kann man das gleiche Gewicht annehmen. Auf diese Weise lässt sich ganz einfach errechnen, wie viele Portionen man aus der vorhandenen Fülle bzw. dem Teig erhält.

Füllungen – je nach Hülle wahre

»Verwandlungskünstler«

Natürlich kommt es auf die jeweilige Art an, prinzipiell können diverse Füllungen jedoch nicht nur für Knödel, sondern auch für Ravioli, Tascherl, Nudeln, Maultaschen und dgl. verwendet werden.

Füllmassen, die für Tascherl verwendet werden, kann man weicher halten. Werden hingegen Nudel- als Knödel- füllungen verwendet, so muss man diese mit Semmel- oder Weißbrotbröseln festigen und nur so viel Brösel begeben, dass man aus der Masse Knödel formen kann.

Fleischfüllungen können weicher bzw. geschmeidiger zubereitet werden, indem Faschiertes nicht roh, sondern etwas angegart verarbeitet wird. Masse hierfür in wenig Fett leicht angaren, die dabei austretende Flüssigkeit muss zur Gänze verdunsten. Das so vorbereitete Faschierte mit Bröseln vom entrindeten Weißbrot oder Semmelbröseln binden.

Abhilfe, wenn ein Teig zu fest bzw. zu weich gerät

Durch Beigabe von Semmel- oder Weißbrotbröseln, Mehl, Grieß oder Stärke kann die Teigkonsistenz verändert werden. Ich verwende für Teige gerne sowohl glattes als auch griffiges Weizenmehl, aber auch eine Mischung beider Mehlsorten. Ebenso kann auch feines Dinkel- oder Weizenvollmehl verwendet werden: Zu beachten ist dabei die Flüssigkeitsbeigabe. Knödelteige, die mit Grieß oder mit Semmel- oder Weißbrotbröseln gefestigt werden, benötigen je nach Zusammensetzung eine entsprechende »Rastzeit«.

Die Beigabe von zerlassener Butter trägt zur Lockerung bei. Knödelteige bzw. -massen sollten keineswegs zu fest, sondern eher locker und geschmeidig gehalten werden.

Bei Teigen mit Semmeln, Toast-, Weiß- oder Knödelbrot (vom Bäcker) richtet sich die Flüssigkeitsbeigabe nach der Trockenheit des Brotes. Bei weichem Brot hier anfangs die Flüssigkeitsmenge evtl. reduzieren.

Sollte die Masse einmal doch nicht zusammenhalten, besteht die Möglichkeit, die Knödel einzeln oder die Masse zu einer Stange geformt in Frischhaltefolie oder in ein feuchtes und leicht geöltes Tuch einzudrehen und so verschlossen wie Serviettenknödel zu garen.

Lassen sich aus einer Masse, trotz aller Abhilfen, einmal keine Knödel mehr drehen, auch das kann passieren, so kann man daraus kleine Laibchen formen. Diese etwas flach drücken (evtl. noch in Bröseln wälzen) und in einer beschichteten Pfanne in wenig Öl goldbraun braten.

Knödelbrot

Es können alle Brotsorten, wie z. B. Haus-, Toast-, Kürbiskern-, Kräuter-, Vollkorn-, Dinkelbrot, aber auch alle Weißbrotsorten, Semmeln, Salzstangen, Mohnweckerl, Laugengebäck etc. für die Zubereitung verwendet werden. Bleibt Brot übrig, dieses in kleine Würfel schneiden, in Frischhaltedosen oder -säckchen füllen und tiefgekühlt bevorraten. Gleichzeitig eine hervorragende Resteverwertung.

Gewürze und Geschmack sollten bei der Zubereitung auf die Rezepte abgestimmt bzw. berücksichtigt werden. Je nach Trockenheit des Brotes kann man die Wassermenge variieren.

Knödeldrehen ist natürlich »Handarbeit«

Damit der Teig (oder die Knödel) nicht an den Fingern kleben bleibt, ist es wichtig, bei stärkehaltigen Teigen (z. B. Erdäpfel-, Mehl-, Topfen-, Brandteig) die Hände zu bemehlen.

Fettreiche Massen, wie jene von Semmel-, Grieß-, Topfen-, Leber- oder Bröselknödeln, können gleichmäßiger gedreht werden, wenn die Hände vorher mit Wasser befeuchtet werden.

Semmel- wie auch Erdäpfelknödel halten besser zusammen, wenn sie mitunter vor dem Kochen nochmals kurz in Mehl oder Stärkemehl gedreht werden.

»Aufgerissene Knödel« vermeiden

Damit Knödel nicht »aufgehen«, gilt es, einiges zu beachten: Den Teig vor dem Eindrehen flach drücken, Fülle in die Mitte setzen, Teig um die Fülle herum eng formen, gleichmäßig drehen und so sorgfältig zusammendrücken, dass keine »Luftblasen« entstehen.

Zwischen den Teigenden – also an der Nahtstelle – dürfen kein Mehl und keine Fülle sein, sonst hält die Teighülle nicht zusammen; die Fülle würde durch eindringendes Wasser aufgeweicht und der Knödel somit unweigerlich aufreißen. Knödel eher klein formen, sie garen dann rascher durch und sehen überdies besser aus. Die Knödelhülle (Teig) sollte nicht zu dick sein.



Einfrieren von Knödelfüllungen

Generell friere ich alle zu Knödeln geformten Füllungen ein, um sie besser mit Teig umhüllen zu können. Füllungen für Knödel, die gebacken werden, nur anfrieren lassen, da sie, wenn sie gänzlich durchgefroren sind, beim kurzen Ausbacken in Fett nicht durchgaren würden. Um die Fettaufnahme zu reduzieren, die Knödel in Fett anbacken, herausheben, abtropfen lassen, auf ein Blech setzen und im Rohr fertig backen.



Diverse Füllungen und Knödel immer entsprechend verpacken und beschriften, so kommt es mit Sicherheit zu keinen Verwechslungen.

Fruchtknödel und ihr »harter Kern«

Bei Fruchtknödeln wie Marillen-, Pfirsich-, Nektarinen- oder Zwetschkenknödeln nur einwandfreies Obst verwenden.



Der Fachmann wird beim Obsthändler seines Vertrauens sog. »Kerngeherobst« bestellen. Darunter versteht man Obst, welches sich leicht vom Kern lösen lässt. Besonders fein schmecken Obstfüllungen, wenn man den Kern durch Würfelzucker, Marzipan oder eine Nussfülle ersetzt. Dabei ist es von Vorteil, nicht zu viele Knödel auf einmal für das Kochen bzw. Backen vorzubereiten, da austretender Fruchtsaft bei längerer Stehzeit die Knödel bzw. den Teig aufweichen kann.

Das Kochen: Nicht jeder Knödel verträgt »einen stürmischen Wellengang«

Beim Kochen sollte man Vorsicht walten lassen. Es kommt auf die Art der Knödel an, ob das Wasser kochen soll oder eher nur unter dem Siedepunkt zu halten ist.

Kochwasser mit Aroma: Kochwasser für süße Knödel mit Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft, Zitronen-, Limetten- oder Apfelschalen, Lebkuchengewürz, Zimt, Nelken, Rum, Bittermandelöl etc. aromatisieren; Wasser auch für süße Knödel immer gut salzen. Kochwasser für pikante Knödel mit getrockneten Kräutern und Gewürzen aromatisieren.

KNÖDELTEIGE

Brandteig für süße und pikante Knödel ~ Schneller
Brandteig ~ Abgebrannter Mehl-Polenta-Teig als Teighülle ~
Schneller Knödelteig mit Butter ~ Einfacher (schneller)
Knödel- oder Tascherlteig ~ Buchweizenteig für pikante
Füllungen ~ Erdäpfelnudelteig ~ Erdäpfelteig für süße und
pikante Laibchen, Knödel und Varianten ~ Erdäpfelteig mit
heißen Erdäpfeln ~ Erdäpfelteig mit Vollkornmehl ~
Mehl-Erdäpfelteig zum Einschlagen diverser Füllungen ~
Germteig für süße und pikante Knödel ~ Innviertler
Knödelteig ~ Brösel-Grießteig für süße Knödel ~
Maultaschen- oder Schlutzkrapfenteig ~ Nudelteig mit
griffigem Mehl ~ Einfacher Tascherlteig ~ Einfacher
Weizenteig für Tascherl etc. ~ Tascherlteig mit Sauerrahm ~
Tascherlteig mit Backpulver ~ Nudelteig für Ravioli,
Tortelloni oder Tascherl ~ Topfenteig für pikante Knödel ~
Topfenteig mit Butter (Knödelhülle) ~ Topfengrießteig

Brandteig für süße und pikante Knödel

ZUTATEN

500 ml Milch
70 g Butter
300 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
Prise Salz
4 Dotter

t

- ◆ Anstelle von Dottern kann man 1 Ei und 1–2 Dotter nehmen.
- ◆ Kann mit pikanten, süßen oder fruchtigen Füllungen (Marillen, Zwetschken, Weichseln) zubereitet werden.

ZUBEREITUNG

1. Milch mit Salz und Butter aufkochen, Mehl unter ständigem Rühren dazugeben. Die Masse auf der Herdplatte so lange mit dem Kochlöffel abarbeiten, bis sie sich vom Geschirrrand löst – dies nennt man »abbrennen«. Es bildet sich am Topfboden ein weißer Belag. Vom Herd nehmen und überkühlt nach und nach die Dotter einarbeiten.
2. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 10–12 Minuten gar ziehen lassen.

VARIANTE

Teig beliebig je nach Verwendung mit verschiedenen frischen Kräutern oder Gewürzen (Paprikapulver, Curry, Kurkuma, Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz) einfärben bzw. aromatisieren.

Schneller Brandteig

ZUTATEN

300 g glattes Weizenmehl
30 g Butter
ca. 170 ml heißes Wasser
Salz
1 Dotter



ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben, Butter klein schneiden und mit Salz auf das Mehl geben, mit kochendem Wasser überbrühen, gut vermengen und abkneten. Etwas überkühlt den Dotter untermengen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Klebt der Teig noch etwas, Mehl untermengen.

t

- ◆ Kann als Hülle für alle Knödelfüllungen verwendet werden.
- ◆ Knödelrohlinge mit dem Teig sehr dünn umhüllen.

Abgebrannter Mehl-Polenta-Teig als Teighülle

ZUTATEN

60 g Polenta
200 g griffiges Weizenmehl oder Weizenvollkornmehl
50 g glattes Weizenmehl
ca. 250 ml kochendes Wasser
Salz

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Polenta mit Salz in einer Schüssel vermengen, mit kochendem Wasser überbrühen, zu einem glatten Teig zusammengen und gut abkneten.
2. Sehr grobe Polenta kann man in einer Küchenmaschine oder Getreidemühle etwas feiner mahlen, Polenta evtl. durch Weizengrieß ersetzen. Füllrohlinge eher dünn mit diesem Teig umhüllen.

Knödel als HAUPTSPEISE

Blunzen-Erdäpfelknödel oder -tascherl ~ Bärlauch-Topfenknödel ~
 Buchweizen- oder Weizenknödel ~ Basilikum-Käseknödel ~
 Bierfleischknödel ~ Frittierte Hackfleischbällchen ~ Durcheinanderknödel
 mit Stöckelkraut ~ Geflügel- oder Ganslknödel ~ Eferdinger Spargelknödel
 oder -tascherl ~ Erdäpfel-Gemüseknödel gekocht oder gebacken ~
 Fischknödel oder -nockerl ~ Gebackene Mühlviertler Speck- bzw.
 Grammelknödel ~ Gebackene Grammelknödel ~ Topfen-Gemüseknöderl ~
 Hirschbacher Hascheeknödel ~ Gulaschknödel ~ Hascheeknödel ~
 Hirseknödel ~ Innviertler Knödel ~ Erdäpfel-Topfentascherl ~
 Erdäpfel-Spinattaschen ~ Kräuter-Topfenknödel ~ Käseknödel mit
 Tomatenragout ~ Knödel mit Topfenfülle ~ Leberkäseknödel ~
 Kürbisknöderl mit zerlassener Butter ~ Lachsknödel ~ Gmundner Käse-
 knödel im Polentateig ~ Gebackene Risotto-Pilzbällchen und Varianten ~
 Gmundner Räucherfischknödel ~ Rote-Rüben-Knödel mit Käse ~
 Gefüllte Rehtascherl ~ Speckknödel mit Erdäpfelteig ~ Süßkartoffelknödel
 mit Entenleberfüllung ~ Spinatknödel ~ Spinatknödel mit Topfen ~
 Topfenknödel auf Spinat ~ Bärlauch- oder Kräuterknödel aus Erdäpfelteig ~
 Stinkerknödel ~ Truthahnknödel ~ Wildfleischknödel mit Kürbiskraut

Blunzen-Erdäpfelknödel

oder -tascherl

ZUTATEN FÜR DEN ERDÄPFELTEIG

300 g gekochte, durchgedrückte, mehlig
Erdäpfel
20 g glattes Weizenmehl
30 g Kartoffelstärke
2 Dotter oder 1 Ei
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, fein gemahlen

FÜR DIE FÜLLE I

30 g Butter oder Butterschmalz (ersatzwei-
se Schweineschmalz)
50 g Schalotten- oder Zwiebelwürfel
50 g Lauchwürfel
80 g gekochte Karottenwürfel
100 g gekochte, durchgedrückte Erdäpfel
50 ml Obers
150 g Blunzen
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Prise Muskatnuss, gemahlen
1 EL frische Majoranblätter, fein gehackt

FÜR DIE FÜLLE II

300 g Blunzen
160 g Zwiebelwürfel
1–2 Knoblauchzehen
Petersilie, fein gehackt
Salz
Pfeffer
Majoran

ZUBEREITUNG KNÖDEL

1. Für die Fülle die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin hell dünsten. Lauch, Karotten und Blunzen dazugeben und kurz mitdünsten. Obers einrühren, sämig einkochen lassen, Gewürze außer Schnittlauch zugeben und nochmals aufwal- len lassen. In die überkühlte Masse Erdäpfel und Schnittlauch ein- mengen, würzig abschmecken. Kleine Knödel formen und anfrieren.
2. Für den Teig Erdäpfel noch lauwarm durch die Erdäpfelpresse oder -wiege drücken, restliche Zutaten dazugeben und rasch zu einem Teig zusammenmengen. (Teig nicht zu lange stehen lassen, er verliert die Bindung und wird weich.)
3. Teig zu einer Rolle formen, kleine Stücke abstechen und die angefrorenen Füllrohlinge damit umhüllen.
4. In kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 10–12 Minuten gar ziehen lassen.
5. Evtl. mit Rahmkraut servieren (siehe S. 132).

ZUBEREITUNG TASCHERL

1. Hierzu benötigt man etwas mehr Teig, daher die 1,5-fache Menge zubereiten.
2. Frischhaltefolie oder Backmatte mit reichlich Mehl bestauben, den Teig dazwischen ca. 3 mm dick ausrollen. Folie vom Teig abneh- men und Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.
3. In die Mitte der Kreise jeweils etwas von der Fülle geben, die Ränder mit Eidotter oder verquirltem Ei bestreichen, die Kreise zu Tascherln zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
4. Wie oben beschrieben kochen. Nach dem Kochen evtl. kurz in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
5. Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und abge- tropfte Tascherl darin auf beiden Seiten goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Majoran oder Schnittlauch bestreuen.

VARIANTEN

- ♦ Anstelle von Blutwurst kann man auch Haschee, Leberwurst oder beliebige andere Füllungen verwenden.
- ♦ Mit Topfen-, Brandteig oder beliebigem Teig ebenso zubereiten.





Maroniknödel

süß oder pikant

ZUTATEN

250 g Maronipüree (Tiefkühl- oder Dosenware)
40 g Staubzucker
10 g Vanillezucker
Schuss Rum oder Weinbrand
Prise Salz
evtl. 70 g fein geriebene Mandeln und 20 g zerlassene Butter einmengen
beliebiger Teig zum Umhüllen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten miteinander verrühren, kleine Kugeln oder Knödel formen und anfrieren. Mit beliebigem Knödelteig wie Brand-, Erdäpfel-, Topfen- oder Grießteig umhüllen.
2. In kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 8–12 Minuten gar ziehen lassen.
3. Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, in Nuss- oder Kokosbröseln wälzen, mit Schokolade- oder Vanillesauce, Beeren-, Zwetschken- oder Weichselragout, Birnen- oder Apfelkompott servieren.
4. Evtl. mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

VARIANTEN

- ♦ In Maronimasse gut abgetropfte, klein gehackte Amarenakirschen, Weichseln oder Dörrzwetschken eindrücken.
- ♦ Größere, entkernte Dörrzwetschken mit der Maronimasse füllen und diese dann mit Teig umhüllen.
- ♦ Ebenso eignen sich Rosinen oder frische, kurz ansautierte und abgetropfte Apfelwürfel als Einlage.
- ♦ Knödel in gerösteten, fein gemahlene Kürbiskernen wälzen.
- ♦ Knödelmasse aus Erdäpfel- oder Semmelknödelteig auf einem nassen und geölten Baumwolltuch flach verteilen, einen Streifen Maronimasse in die Mitte der Knödelmasse füllen, zusammenrollen und kochen.
- ♦ Anstelle von Maronipüree kann man gekochtes, faschiertes Bohnenpüree verwenden, wenn man den Bohnengeschmack mag. Bohnen in Zuckerwasser kochen.
- ♦ **Bohnenkonfektknödel:** Je 80 g Bohnenpüree, Marzipan und fein gemahlene Kürbiskerne vermengen, mit Rum und Zucker abschmecken, zu kleinen Kugeln formen, anfrieren und mit beliebigem Teig umhüllen. Evtl. noch etwas zerlassene Schokolade oder Schokoladenslacks unter die Masse mengen.
- ♦ **Pikante Variante:** Fülle ohne Zucker und Vanille zubereiten, zum Verlängern evtl. einen gekochten, durchgedrückten Erdäpfel untermengen, mit Erdäpfel- oder Brandteig umhüllen und kochen. Gute Beilage zu Wild- oder Wildgeflügelgerichten.

Die Autoren

Ingrid Pernkopf, geboren in Gmunden am Traunsee, führte von 1989 bis 2016 gemeinsam mit ihrem Mann Franz das Gasthaus »Grünberg am See«. Im Pichler Verlag erschienen von ihr zahlreiche Kochbuch-Bestseller, wie etwa »Die Vorratsbibel«, »Die Österreichische Küche«, »Oberösterreichische Küche« und zuletzt »Österreichische Mehlspeisen« (2016). Im August 2016 verstarb Ingrid Pernkopf nach kurzer, schwerer Krankheit.
www.gruenberg.at

Christoph Wagner (1954–2010) studierte Germanistik, Anglistik sowie Kulturelles Management in Wien. Er war Kochbuch- und Krimiautor sowie »News«-Gourmet- und »Gusto«-Kolumnist. Von ihm stammen zahlreiche Standardwerke zu den Themen Kochen, Gastro-sophie und Kulturgeschichte. Weiters war er Mitherausgeber des alljährlich erscheinenden Wirtshausführers »Wo isst Österreich?«.

Gemeinsam waren die beiden für zahlreiche erfolgreiche Kochbücher im **Pichler Verlag** verantwortlich – die nun neu aufgelegte »Knödelküche« ist eines davon.

STYRIA BUCHVERLAGE

Wien – Graz – Klagenfurt
© 2018 by Pichler Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-222-14020-4

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es
in jeder Buchhandlung und im Online-Shop
www.styriabooks.at

Fotos: Peter Barci
Coverfoto (& S. 4): FomaA/fotolia.de; Hintergrund Cover: narroch-liberra/iStock
Covergestaltung: Emanuel Mauthe
Buchgestaltung: Birgit Mayer/Extraplan, www.extraplan.at

Druck und Bindung: Finidr
7 6 5 4 3 2 1
Printed in the EU

~
*Der Pichler-
Klassiker in neuer
Ausgabe*
~



P.

Pikant oder süß, herzhaft mit Fleisch oder vegetarisch mit Gemüse, nach traditionellem Rezept oder in einer kreativen Variante: Knödel in ihren vielfältigen Geschmacksrichtungen sind ein Herzstück der österreichischen Küche.

Mit ihren bewährten Kochanleitungen, abwechslungsreichen Zubereitungsideen und konkreten Tipps für sicheres Gelingen ist die „Knödelküche“ von **Ingrid Pernkopf** und **Christoph Wagner** zweifellos der Klassiker „rund um die runden Köstlichkeiten“. Denn ganz gleich ob als Suppeneinlage, Hauptgericht, Beilage oder Dessert: Knödel dürfen auf keinem Tisch fehlen.

ISBN 978-3-222-14020-4



9 783222 140204

www.styriabooks.at