Südtiroler Schwarzpolentaknödel mit Speck

Schwarzpolenta oder im Südtirol "Schwarzplentn" genannt, ist dort der gebräuchliche Name für Buchweizen. Buchweizen ist kein Getreide, sondern gehört zu der Familie der Knöterichgewächse, er gedeiht auf den kargen Böden der südlichen Alpentälern sehr gut, stellt er doch keine hohen Anforderungen an den Boden, ist aber kälteempfindlich. Deshalb spielt der Buchweizen auch eine wichtige Rolle der südalpinen Küche, im Veltlin, im Puschlav (Pizzocheri) oder eben im Südtirol.

Für die Südtiroler Schwarzpolentaknödel wird ein grober Teig aus Altbrot und Buchweizenmehl zusammengeknetet. In viel Butter gerösteter Speck und kurz gedünsteter Lauch kommt hinzu. Und natürlich Gewürz (Salz und Pfeffer) und Knoblauch. Es ist ein einfaches Gericht, das aber doch etwas Handarbeit erfordert. Diese Knödel könnte man auch gut als Beilage zu einem Fleischgericht oder zusammen mit Gemüse servieren, doch ihren urtümlichen Charme entfalten sie am besten, wenn sie ganz einfach in einer kräftigen Bouillon serviert werden.

Zutaten (ca. 3 Portionen)

100g	Bratspeck, gewürfelt
80g	Lauch mit viel Grün, gewürfelt
150g	altes, angetrocknetes Brot
80g	Schwarzpolentamehl (Buchweizenmehl)
50g	Butter
2	Eier
1 El	Weissmehl
1dl	Wasser
1	Knoblauchzehe
	Petersilie gehackt
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Brot klein würfeln. Speckwürfel in der geschmolzenen Butter leicht anrösten, ohne dass sie braun werden. Fein gewürfelter Lauch kurz anrösten. Petersilie fein hacken. Knoblauchzehe dazupressen. Alles zusammen verkneten. Mit Salz (ca. 2 Tl) und Pfeffer würzen.

Eier mit dem Wasser verquirlen und dazugeben. Die Masse vermischen und kräftig durchkneten. Dabei soviel Mehl zugeben bis ein pampiger, klebriger Teig entsteht. Zugdeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen aus der Masse Kugeln formen (etwas kleiner als ein Tennisball). Die Knödel 15 Minuten im leicht kochenden Wasser ziehen lassen.

In einer kräftigen Bouillon anrichten und mit etwas Petersilie bestreuen.

Knödelmasse noch ohne Ei und Wasser