



Brätknödel in Bouillon

Vom Brätknödel zur Wurst ist der Weg nicht weit. Der Brätknödel ist einfach rund und ohne Haut. Aber nicht nur, der Knödel enthält nebst Brät auch Brot und Ei und kann vor allem auch individuell gewürzt werden, wie in diesem Rezept mit Majoran und Muskatnuss. Diese Knödelspezies ist vor allem in Süddeutschland (Schwaben und Bayern), aber auch im österreichischen Vorarlberg beliebt. Zumeist werden diese Knödel in einer einfachen Bouillon, manchmal auch in einer klaren Gemüsesuppe serviert. Die Knödel werden dabei nicht direkt in der Suppe gegart, sondern in einem separaten Topf, damit das ausscheidende Eiweiss die Suppe nicht trübt.

Rohes Brät verdirbt sehr schnell und sollte darum möglichst schnell verarbeitet werden. Am besten noch am Einkaufstag oder höchstens einen Tag später. Sind die Knödel einmal gekocht, so können sie gut 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und erneut erhitzt werden.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Kalbsbrät
40g	hartes, weisses Altbrot
2-3El	Milch
1	Ei
2El	Paniermehl
2Tl	Majoran getrocknet
	Muskatnuss, Salz und Pfeffer
6dl	Hühnerbouillon

Zubereitung

Altbrot in kleine Würfelchen schneiden. Milch nach und nach zugeben und verkneten. 20 Minuten ziehen lassen. Die Milch sollte möglichst knapp bemessen sein und vom

Brot ganz aufgesogen werden.

Brotmasse mit dem Brät vermischen, Ei, Gewürze und Paniermehl zugeben und gut verkneten. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. (Die Masse lässt sich kalt besser zu Kugeln formen).

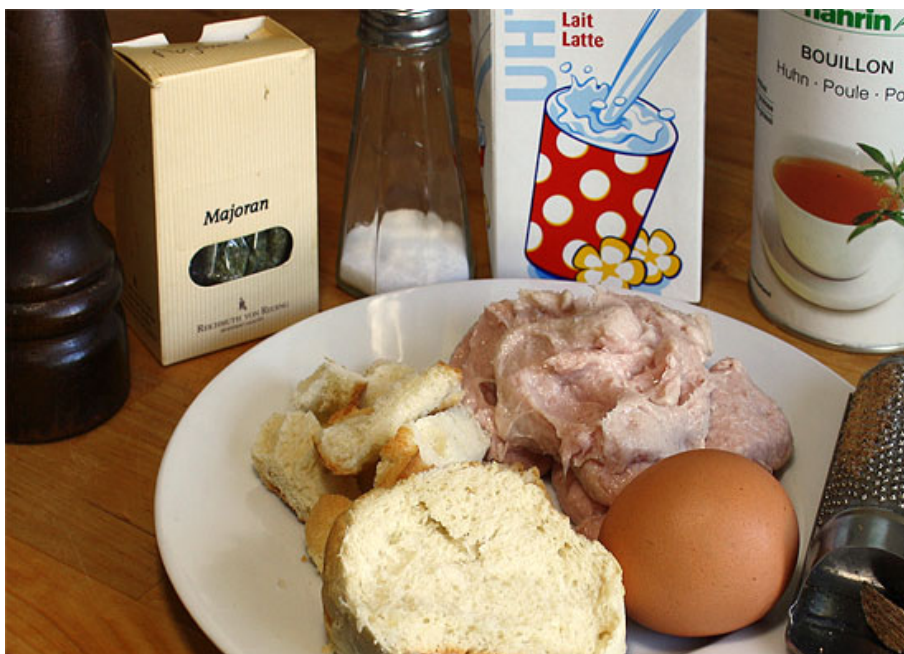
Wasser aufheizen.

Mit zwei Löffeln aprikosengrosse Nuggets abstechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen. Sogleich ins knapp siedende Wasser geben. Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen (nach ca. 2-3 Minuten) 12 Minuten ziehen lassen.

Die Knödel beginnen sich im heissen Wasser von selbst zu drehen, wenn nicht, schubst man sie mit einem Löffel leicht an. Sie gehen beim Garen auch ein wenig auf.

Bouillon aufkochen.

Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und kurz unter kaltem Wasser abspülen, um flockige Eiweissreste zu entfernen. Knödel in die Bouillon geben und nochmals ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.







Die gegarten Knödel können im Kühlschrank 2-3 Tage gelagert werden...



... oder direkt in die heiße Bouillon gegeben werden.

