Semmelknödel




Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:
1,5 Zwiebeln
60 g Butter
160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)
450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc
6 Eier
120 g Mehl
300ml Milch
Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack
Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:
Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten…

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.
Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen…

Dann mit feuchten Händen Knödel formen….Diese fest pressen (wie ein Schneeball).
Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:
Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).
Man kann den Speck auch durch Käse ersetzten oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkörbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht

festkleben.

Emmerkruste Dinkelkruste mit Lievito madre und Sauerteig




Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Zutaten:
200g Lievito madre
200g Sauerteig Wilma
400ml Wasser
700g Dinkelmehl 630 (alternativ 350 gr. Dinkelmehl, 350 gr. Emmer)
225g Weizenmehl
100g Haferflocken körnig
175g Kerne/Nüsse, was man mag
30g Salz
8g Brotgewürz
120g altes Brot
400ml warmes Wasser ca.60°

Zubereitung:

Altbrot kleinschneiden und in warmen Wasser (vorher in CC erhitzt) 1 h quellen lassen

Alles miteinander in der CC gut verkneten (Knethaken)…..
Erst langsam 1-2 Min auf Min, dann ca. 10 Min etwas intensiver.

Teig in der CC gehen lassen bis er am Schüsselrand angekommen ist….ca 1,5h……
dann auf bemehlte Arbeitsfläche geben und rund wirken.

Die zwei Laibe in die vorher bemehlten Gärkörbe geben (wer keinen hat…es geht auch ein großes Sieb ausgelegt mit einem bemehlten Küchenhandtuch) wieder gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrößert haben (ca. 1 h).

Ofen auf 250° Ober/unterhitze (Schale mit Wasser unten rein bzw. schwaden)
Brot mit lauwarmen Wasser besprühen und in den Ofen geben.

10min Anbacken und dann den Ofen auf 230° zurück drehen (45 min. fertig backen).

Wer die Kruste nicht so dunkel mag, dreht den Ofen nach ca 20 min auf 180° runter und dann nochmal 25 min fertig backen.