Niemieckie knedle z bułki

19 września 2010

„Sparen", czyli oszczędzać, to najczęściej słyszane słowo w niemieckich mediach. Reklama, która nie zawiera tego hasła, raczej nie pojawia się w radio lub w telewizji. Nic dziwnego, że tak popularne w Niemczech są knedle z czerstwej bułki. A na serio to takie knedle są po prostu znakomitym dodatkiem do sosów i gulaszy, do tego bardzo prostym do zrobienia. Po raz pierwszy jadłam je w Czechach, z kachną (kaczką) i modrą kapustą. Smakowało. Dzisiaj spróbuję stworzyć samodzielnie knedle, według poniższego przepisu, które podam z kaczką, sosem wiśniowym i pieczoną dynią hokkaido.

Składniki (na cztery knedle):

- 4 czerstwe białe bułki
- 1 sucha bułka, starta
- 2 szalotki
- 1 ząbek czosnku
- 8 gałązek natki pietruszki
- 1 łyżka masła
- 125 ml (pół szklanki) mleka
- 2 jaja
- gałka muszkatołowa (1/3 gałki)
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Z czerstwych bułek ścinamy cienko skórkę, kroimy środek w drobną kostkę (5×5mm) i wrzucamy do naczynia, w którym będziemy mieszać masę.
2. Szalotki i czosnek obieramy i drobno siekamy. Natkę płuczemy, osuszamy, odrywamy listki i też drobno je siekamy.
3. Na patelni lub w rondlu rozgrzewamy masło, dodajemy posiekane szalotki, szklimy, dodajemy posiekany czosnek i mieszamy. Dolewamy do rondla mleko i zagotowujemy całość, po czym przelewamy do naczynia z pokrojoną bułką.
4. Dodajemy do pokrojonej bułki natkę, roztrzepane jaja i tartą bułkę. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką, mieszamy aż składniki się połączą, jednak w strukturze masy wciąż będą kawałki pieczywa (masa nigdy nie będzie jednolita), przykrywamy wilgotną ściereczką i odstawiamy na pół godziny.
5. W dużym garnku zagotowujemy osoloną wodę. Mokrymi rękoma toczymy z masy 4 okrągłe knedle równej wielkości. Wrzucamy knedle do wrzącej wody, zmniejszamy ogień i gotujemy knedle na małym ogniu przez 15 minut, odwracając je w połowie czasu.
6. Gotowe knedle kroimy w plastry i podajemy najlepiej polane sosem lub gulaszem.