

Semmel-Knödel-Teig***Bread Dumpling Dough*****½ kg Knödelbrot*****½ kg dried, cubed bread (best when several days old and a little stale)*****½ Liter – ¾ Liter Milch*****½ - ¾ liters of milk*****3 Eier*****3 eggs*****Salz, ca. 30 dag.*****Salt, approx. 30 decagrams*****½ k. Glattes Mehl*****½ kg. cake flour***

Knödelbrot salzen und mit kalter Milch einweichen. Die Eier dazu geben und zu einer weichen Masse verrühren,

Mehl nach Bedarf.

Mix bread and salt, add milk and allow the bread to soak and absorb the milk. Add the eggs and mix until a dough forms. Add more flour, if necessary.

Selchspeck-Knödel:***Smoked Ham Dumplings:***

40 dag Bauchspeck gut durchzogen, sehr klein würfelig schneiden, Salz, Pfeffer, Schnittlauch dazu geben.

Kleine Kugeln formen und einfrieren. Ca. 25-30 Stück

40 decagrams of well-marbled, pork belly diced in small cubes. Add salt, pepper, and chives.

Form small balls and freeze. Makes approx. 25-30 dumplings.

Grammel Knödel:***Crackling Dumplings:***

30 dag Grammeln, klein hacken, Salz, Pfeffer und Schnittlauch oder Petersilie dazu geben und kleine Kugeln formen und einfrieren. Ca. 25-30 Stück.

30 decagrams of finely chopped cracklings, add salt, pepper, chives or parsley. Form small balls and freeze.

Makes approx. 25-30 dumplings.

Haschee Knödel**30 dag Schweinbauch****20 dag Selchspeck****1 Kranz Braunschweiger****20 dag Leberkäse****2 Stück Knacker****20 dag Krakauer****sausage)****5 Zehen Knoblauch****1 große Zwiebel****Meat Dumplings:****30 decagrams of pork belly****20 decagrams of smoked ham****1 ring of Braunschweiger (pork liver sausage)****20 decagrams of Leberkäse (processed liver loaf)****2 Knacker sausages (Knockwurst)****20 decagrams of Krakauer cold cut (a type of Polish****5 cloves of garlic****1 large onion**

Schweinefleisch und Selchspeck ins kochende Salzwasser geben – ca. 1 Std. kochen lassen. Noch lauwarm schneiden und mit den anderen Zutaten faszieren. Salz, Pfeffer, und Schnittlauch vermischen und kleine Kugeln formen. Ca. 70 Knödel

Boil the pork belly and smoked ham for approx. 1 hour in salt water. Chop finely while still lukewarm and mix with the rest of the ingredients. Add salt, pepper, and form small balls. Makes approx. 70 dumplings.

Here are the ingredients for the Chinese dumpling filling:

- ground pork (the fattier, the juicier the dumplings will be)**
- napa cabbage (Chinakohl), finely chopped**
- scallions (green onions), finely chopped**
- (Korean, Chinese) chives, finely chopped**
- (optional shitake mushrooms, rehydrated and chopped)**
- ginger, peeled and finely chopped**
- soy sauce**
- roasted sesame oil**
- (optional cooking wine or sherry)**
- dumpling wrappers**

Dipping sauce:

- ginger, cut into slivers**
- soy sauce**
- rice wine vinegar**

Topfenknödel (Liesl Wagner Bacher)

125 g Weißbrot in kleine Würfel geschnitten (Toastbrot)

30 g Butter

15 g Staubzucker

1 Msp. geriebene Zitronenschale

1 Dotter

1 Ei

250 g Topfen

Zubereitung :

Butter und Zucker schaumig schlagen, Dotter und Ei dazugeben und weiter ganz schaumig schlagen, dann Topfen (ev. in nassem Geschirrtuch ausgedrückt) und frischen Weißbrotwürfel unterheben. 1 Stunde rasten lassen, kleine Knödel formen und in Salzwasser 5 Minuten kochen (nicht wallend, mehr ziehen lassen) .

In gerösteten Bröseln rollen.