



## Inhalt

### 6 Ein waschechter Südtiroler?

- 6 Das Gericht der Bergbauern
- 7 Fakten und Legenden
- 7 Eins, zwei, drei, vier
- 7 Zwei Südtiroler, ein Gericht: Knödel und Speck

### 8 Alte Küche, moderne Ernährung

### 9 Knödel und kulinarisches Brauchtum – Törggelen

### 10 Menü mit Knödeln

- 10 Knödel in der Suppe und als Vorspeise
- 10 Knödel als Beilage
- 11 Knödel als eigenständiges Gericht
- 12 Mit Knödeln rund um die Welt
- 13 Süße Knödel

### 13 Was trinkt man zu Knödeln?

### 14 Mut zur Kreativität

- 14 Knödeldvielfalt
- 14 Speckfrei
- 14 Unser täglich Brot

### 14 Die Tipps der Profis

- 14 Damit Knödel beim Kochen nicht zerfallen ...
- 14 Damit der Kartoffelteil für süße Knödel nicht zu zäh wird ...
- 14 Damit sich Obstknödel beim Formen gut verschließen lassen ...

### 15 Abkürzungen für Maße und Gewichte

### 16 Knödelklassiker: Schritt für Schritt

- 16 Speckknödel und Serviettenknödel
- 17 Pressknödel und Marillknödel

### 18 Herzhafte Knödel

### 74 Süße Knödel

### 94 Register

### 95 Glossar und Küchensprache

- 95 Ländertypische Bezeichnungen