♥ Blogevent ♥ Verloren und rekonstruiert: Oma Lisas „Schneebällchen“-Rezept

Wie ich schon erzählt habe, ist meine Oma Lisa leider viel zu früh gestorben und konnte ihr großes Wissen übers Kochen und Backen sowie ihre wunderbaren Rezepte nicht mehr an mich weiter geben. Aber ich erinnere mich noch, dass wir in meiner Kindheit jeden Sonntag bei ihr zu Mittag gegessen haben. Sie wohnte im Nachbardorf und so war das ein Katzensprung zum absoluten Sonntagsgenuss. Wenn ich die Augen schließe, sehe ich ihre kleine Küche vor mir mit dem Tisch in der Ecke, wo sie uns butterzartes Gulasch mit Ringelnudeln vorsetzte, ihr krosses Hähnchen mit Brätfüllung und…ihre Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln, die wir immer nur „Schneebällchen“ genannt haben. Wie alle anderen, so hat sie auch dieses Rezept mit ins Grab genommen.

Doch was tut man nicht alles für den Geschmack von Früher? Wir wälzten Rezepte und begannen vor vielen Jahren zu experimentieren. Wir bereiten diese Schneebällchen immer nur

einmal im Jahr zu, nämlich an Heiligabend. Da werden dann drei Kilo Kartoffeln gekocht, geschält und zu Teig verarbeitet, den mein Pa mit seinen großen Händen knetet und dann Knödel daraus formt. Es dauerte somit einige Jahre, bis wir das perfekte Mengenverhältnis heraus fanden und die Knödel schmeckten wie bei Oma.

Auch heute noch sind die Schneebällchen unser Weihnachtsfestmahl und sie begleiten das alljährliche Hähnchen aus dem Bräter mit Knoblauch und Zwiebeln. Wir machen immer eine große Menge, so dass wir einige Tüten Schneebällchen einfrieren können und so das ganze Jahr über in diesen Genuss kommen. Denn auch aufgetaut, halbiert und in der Pfanne kross angebraten sind sie himmlisch lecker.
Hier also kommt das Rezept von Oma Lisas „Schneebällchen“.

Für ca. 12 Knödel:

1 kg gekochte mehlige Kartoffeln
(*sie müssen geschält 1 kg ergeben!*)
125 g Mehl
2 Eier (M)
3 TL Salz
1 TL getrockneter Majoran
Muskatnuss

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen. Schälen, abwiegen und mit der Küchenmaschine mit feiner Reibscheibe durchpressen. Die Kartoffelmasse mit allen anderen Zutaten mischen und dann am besten mit den Händen zu einem homogenen Teig verrühren. Mit sauberen und ganz leicht angefeuchteten Händen Knödel gewünschter Größe formen und auf leicht bemehlte Platten oder ein Backblech legen.
In einem großen Topf mit Deckel viel Wasser zum Kochen bringen. Dann den Deckel abnehmen, drei bis fünf Knödel hineingleiten lassen und darauf achten, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht, sondern nur leicht siedet, aber auch nicht aufhört zu kochen.
(Wenn die kühlen Knödel ins heiße Wasser kommen, eventuell den Herd etwas höher stellen und dann wieder niedriger.)
Die Knödel garen am Topfboden und steigen an die Oberfläche, wenn sie fertig sind. Man kann sie noch kurz oben ziehen lassen und sie dann mit einer Schaumkelle heraus holen.
Heiß servieren oder im Backofen warm halten, bis alle Knödel gekocht sind.[nurkochen]

Ich hoffe, ihr hattet wundervolle, entspannte und genussreiche Weihnachtstage! Was gab es bei euch Leckeres zu essen? Habt ihr auch ein traditionelles Festessen, das es alle Jahre wieder gibt?
Habt eine gute und genussvolle Zeit,

eure Judith