

Apfelknödel

Moderne Interpretation

Zutaten:

320 g (säuerliche) Äpfel

130 g Semmelbrösel

20 g Butter oder Butterschmalz

70 g Zucker

1 Ei

1 TL Zimt

1 Prise Salz

2 cl Zitronensaft

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und die Apfelstücke hinzugeben, mit Butter und Zimt verfeinern. In einem anderen Topf die Semmelbrösel in Butter bzw. Schmalz anrösten. Die gerösteten Semmelbrösel mit dem Apfelgemisch vermengen und auskühlen lassen. Danach mit den versprudelten Eiern legieren und kleine Knödel bzw. Taler formen. In Semmelbrösel wenden und in Butter oder Schmalz goldgelb herausbacken.

Das Rezept wurde von der Kochbuchforschungsgruppe im Herbst 2013 erstmals erprobt.

Transkription

Öpfl Knödl Zumachen

Nimb öpfl, schöll vnd schneidt Sye Düne schnitl, rests in einen schmalz, / Vertreib daß sye waich werden, nimb Zimet, vnd Zuckher, zway handt=/ uoll geribne Semel, in schmalz gerest, vnd .2. ayr, riehrs durcheinend / ab daß ein Knödl Taig wirdt, pach die Knödl in ein haisßen schmaz, legs / in ein schisßl, prenn ein halben Löffluoll ein schmalz, gieß ein sidtetes / wasßer daran, Vnd ein Essig daß saur wirdt, salz, nimb Zümet, vnd Zuckher, / Klopfs vnd lasß siedten, vnd gieß yber die Knödl, lasß ein sudt heriber thuen.

Transkription: Simone Kempinger.

Informationen zur Quelle

Das Rezept stammt aus dem „Tiroler Kochbuch“ von 1714. Die Quelle wurde intern mit dem Zusatz „Tirol“ versehen, da sie sich in Privatbesitz in einem Tiroler Haushalt befindet. Die Dialektschreibweise in der Handschrift weist allerdings auf einen Salzburg-Bezug hin und der eigentliche Titel lautet „Ein Gar Guettes Kochbuech So / mir die Frau Von Ehing, zu Einer / Absonderlichen Gnadt, hat Abschreiben / Lasßen, Jm Jahr anno. 1714.“ Die Rezepttitel in der Quelle weisen darauf hin, dass sich die adeligen Damen der Zeit rege ausgetauscht und ihre Lieblingsrezepte weiterempfohlen haben.

Kommentar/Tipp

Auf einfache Weise lässt sich mit den Äpfeln eine ausgezeichnete Mehlspeise bzw. Beilage kreieren. Anders wie bei herkömmlichen Fruchtknödeln, wird hier die Fruchtkomponente nicht gesondert im Kern verpackt, sondern bildet die Grundmasse. Die Apfelknödel eignen sich sowohl als Süßspeise (beispielsweise mit Vanilleeis) wie auch als Beilage zum Wild- oder Sauerbraten.

In zeitgenössischen Enzyklopädien erfahren wir von der Sortenvielfalt, die in der Vergangenheit herrschte – J. G. Krünitz beschreibt in seiner Ökonomischen Enzyklopädie beispielsweise über 240 verschiedene Arten. In der heutigen Zeit wird versucht, einen Teil dieser Vielfalt wieder zurückzugewinnen.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet, der sie bis 2014 auch leitete. Mit dem Übertritt in den Ruhestand von Gerhard Ammerer im Herbst 2021 hat Michael Brauer die Leitung inne. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.