

# 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 Knödelvielfalt
  - 14 Speckfrei
  - 14 Unser täglich Brot
- 14 Die Tipps der Profis
  - 14 Damit Knödel beim Kochen  
nicht zerfallen ...
  - 14 Damit der Kartoffelteig 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 Marillenknödel
- 18 Herzhafte Knödel
- 74 Süße Knödel
- 94 Register
- 95 Glossar und Küchensprache
  - 95 Ländertypische Bezeichnungen