

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 Herzhaftes Knödel
- 74 Süße Knödel
- 94 Register
- 95 Glossar und Küchensprache
- 95 Ländertypische Bezeichnungen