

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 Marillknödel
- 18 Herzhafte Knödel
- 74 Süße Knödel
- 94 Register
- 95 Glossar und Küchensprache
 - 95 Ländertypische Bezeichnungen