

4. Oh süße Faulheit: Kluski leniwe (Faule Knödel)

Ostern ist schön, bedeutet aber für die Köchinnen und Köche in Polen auch immer, stundenlang in der Küche zu stehen. Es bietet sich also an, nach den Festtagen die Gesundheit etwas zu schonen und Zeit bzw. Aufwand zu sparen. Also lautet jetzt das Motto: je einfacher, desto besser! Was eignet sich dafür besser als ein „faules“ Gericht? Denn die „faulen Knödel“ (*kluski leniwe*) sind genau das.

Viele Pol(inn)en verbinden ihren Geschmack mit ihrer Kindheit, wo die Klöße ein leicht und schnell zuzubereitender Erfolgsgarant auf dem Tisch waren. Der Kloßteig wird lediglich aus Hüttenkäse, Eiern und Mohn geformt und in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Damit ist wohl auch die Frage beantwortet, wie dieses *fast food* zu seinem Namen kam.



#PolenAufDerZunge

Zutaten für 2-4 Personen:

- 500 g fettreicher Quark bzw. Hüttenkäse nach polnischer oder russischer Art (poln. *twaróg* bzw. *ser biały* – findet man auch in deutschen Supermärkten und russischen Spezialitätenläden)
- 1 großes Ei
- 1 EL Kartoffelmehl
- 80 g Weizenmehl
- Butter
- Paniermehl
- Salz
- Zimt

Und so wird's gemacht:

Den Quark bzw. Hüttenkäse zusammen mit dem Ei und einer Prise Salz in eine Schüssel geben, verrühren und mit einer Kartoffel- oder Spätzlepresse gründlich zerdrücken. 2 EL Weizenmehl auf ein Brett schütten, den zerdrückten Quark mit Ei darauf geben, Kartoffelmehl und das restliche Weizenmehl durch ein Sieb dazuschütten. Die Zutaten schnell und kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen. Bei Bedarf etwas Mehl auf dem Tisch verteilen, den Teig vierteln und daraus jeweils eine Rolle formen. Die Rollen mit etwas Mehl bestreuen, mit einem breiten Messer flach drücken und diagonal in Stücke schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben und die Knödel ins Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, noch etwa eine Minute lang kochen lassen, dann mit einem Löffelsieb herausnehmen und auf einen Teller legen. Mit in Butter und Zucker gebräuntem Paniermehl oder mit Zimt servieren.