

Ahoi,

heute, hausgemachte Gnocchi.

Ich habe mir jetzt überlegt, dass ich auch die Zeit, und auch die Lust habe, wenn es denn ein Rezept mit einer speziellen Herkunft für mich gibt, noch gleich eine Geschichte mit dazu zu erzählen.

Heute gibt s Gnocchi, aber nicht irgendwelche, sondern selbstgemachte. Die haben im Übrigen so rein gar, aber auch wirklich gar nichts mit gekauften Gnocchi zu tun. Schade eigentlich auch, dass es selbst beim guten Italiener meist keine hausgemachten Gnocchi gibt.

Auf jeden Fall, sind Gnocchi, in verschiedenen Varianten serviert absolut immer, das erste Essen, das ich serviert bekomme als bald ich bei meiner Tante in Kroatien Aufschlage. Gnocchi mit Gulasch, wahlweise mit hausgemachter Pesto Genovese oder mit einem saftigen Braten. So ist dieses doch einfache Rezept, ein alte überliefertes Familienrezept.

Und das braucht's:

2 kg beste mehlig kochende Kartoffeln
80 g Butter
4 Bio Eier
2,5 Esslöffel Salz
600 g Mehl
1 Esslöffel Olivenöl

Und so geht's

Kartoffeln waschen und mit Schale kochen Die heißen Kartoffeln pellen und im Anschluss durch eine Kartoffelpresse drücken Die gepressten Kartoffeln Etwas ausdampfen lassen Die Butter als Flocken verteilen, und das Salz hinzugeben.



Jetzt erst die Eier, das Olivenöl und dann das Mehl hinzugeben.
Alles miteinander mit den Händen kneten, bis ihr eine homogene Masse habt und diese zu einer großen Kugel formen. Der Teig sollte jetzt so sein, dass er nicht mehr an der Arbeitsfläche zu sehr klebt.



Jetzt euere Arbeitsfläche etwas mit Mehl bestäuben, und mit dem Messer, Stück für Stück, einzelne Stücke aus der Kugel schneiden.

Diese dann zu ca. 15 cm langen Rollen, ca. 2,5cm dick, mit den Händen ausrollen.

Die Rolle jetzt in gleichmäßige Stücke, mit dem Messer aufschneiden. (Ca. 2x2cm) Die Gnocchi vorsichtig mit Mittelfinger, Zeigefinger und Daumen in die Hand nehmen, und mit dem Daumen eine kleine Mulde Eindrücken.



Einen breiten Topf mit Wasser und 1 Esslöffel Salz zum Kochen bringen, und jetzt die Gnocchi nach und nach in den Topf geben. Das Wasser sollte jetzt nur noch Sieden, und nicht mehr kochen.

Die Gnocchi sind fertig gegart, wenn Sie an der Oberfläche schwimmen.
Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und auf eine große Platte zum Austrocknen legen.



Und was mache ich mit dem Rest?

Aufwärmen:

Entweder mit etwas Butter in der Pfanne anbraten, oder einen Topf mit heißem Wasser aufstellen, und die Gnocchi nochmals kurz ins heiße Wasser legen.

Und was mache ich mit dem Rest?

Auf eine Platte setzen, nicht stapeln, und für ein paar Stunden in den Gefrierschrank legen.
Danach die Gnocchi portionsweise, in einem Gefrierbeutel einfrieren.

Zum wieder erwärmen, die gefrorenen Gnocchi wieder in kochendes Wasser geben, bis diese wieder an der Oberfläche schwimmen.

Lasst euch schmecken....