

Zu Tisch | Böhmisches Knödel aus Hefeteig

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 3 EL lauwarme Milch
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- Salz

Zubereitung:

Hefe in eine Tasse bröckeln, mit der Milch verrühren und abgedeckt 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe blasen wirft.

Mit Mehl, Eiern und 1 EL Salz zu einem festen, glatten und glänzenden Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, eventuell noch etwas mehr Mehl dazugeben. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Den Hefeteig in 2 Hälften teilen und diese zu 2 langen, schmalen Rollen formen. In das kochende Wasser legen und im offenen Topf 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, sofort mit einem Bindfaden in 3 cm dicke Scheiben trennen und servieren.

Tipp:

Die Scheiben bei böhmischen Knödeln immer mit einem Bindfaden abtrennen. Knödel auf dem Teller immer mit der Gabel aufreißen und nicht schneiden. So nimmt die Oberfläche besonders viel Sauce auf.

Rezept: Zu Tisch vom 04.01.2001

Episode: Böhmen