



BÖHMISCHE KNÖDEL

Zutaten:

1 kg Mehl
1 TL Zucker
1 Päckchen Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
2 Eier
2 TL Salz

Zubereitung:

Mehl mit dem Ei und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen und schäumen lassen. Dann die Mischung zu dem Mehl geben. Den Teig kneten. Er darf nicht zu wässrig oder zu trocken sein. Notfalls noch ein bisschen Mehl oder Wasser zugeben. Der richtige Teig sieht schön glatt aus und klebt auch nicht an der Schüssel. Den zugedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Menge etwa verdoppelt hat. Wenn der Teig richtig zubereitet ist, ist er mit vielen kleinen Luftblasen gefüllt. Mit einem Messer aus dem Teig vier gleich große Teile schneiden. Aus jedem Teil eine Rolle formen. Die Knödel sollten ungefähr gleich dick und gleich groß sein. In einem großen Topf das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die Knödel hinein geben und - je nach Größe - 20 bis 25 min kochen. Ab und zu wenden. Es ist notwendig einen großen Topf zu verwenden, da die Knödel stark aufgehen. Die fertigen Knödel noch heiß mit Hilfe eines Fadens in Scheiben schneiden. Man kann, falls vorhanden, auch einen Knödelschneider benutzen.