Böhmische Knödel

Ein Klassiker unter den Knödeln ist der böhmische Knödel. Mit diesem Rezept zaubern Sie ein Stück Heimat in die Küche. Lecker und gar nicht so schwer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Foto: Manfred Morgner

Zutaten

2 Stk.	Brötchen (vom Vortag)
200 g	Mehl
200 g	Hartweizengrieß
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
200 ml	Milch
40 g	Hefe
2 Stk.	Eier
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Damit böhmische Knödel gelingen, dürfen die Semmeln nicht zu frisch sein. Daher alte verwenden, am besten welche, die schon mehrere Tage liegen. Diese dann klein schneiden. Am besten in Würfelchen. In einer weiteren Schüssel Mehl, Grieß, Salz und Zucker miteinander vermischen.

2. In einem kleinen Topf Milch warm werden lassen und darin die auseinander gebröckelte Hefe auflösen. Diese nun zu dem Mehl geben. Eier dazu aufschlagen und alles zusammen mit einem Knethaken kurz miteinander verrühren. Die Semmelwürfel hinzugeben und weiter kneten. Es muss ein geschmeidiger Teig entstehen. Den Teig nun aus der Schüssel nehmen und mit den Händen auf einer, mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche weiter kneten.

3. Mindestens 5 Minuten. Danach die Teigkugel abdecken und 1,5 Stunden stehen lassen. Ist

es in der Küche zu kalt, dann den Teig wieder in die Schüssel zurückgeben und an einem geschützten und warmen Ort stellen.

4. Nach der Ruhezeit den Teig abermals auf einer bemehlten Fläche mit den Händen durchkneten und länglich formen. Der Knödel sollte ungefähr 22 cm lang sein. Nun den Knödel abermals 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In dieser Zeit schon mal einen Topf mit Wasser aufsetzen, diesen salzen und zum Sieden bringen.

5. Den Knödel vorsichtig in den Topf geben und gute 40 Minuten ziehen lassen, dabei sollte das Wasser heiß sein, aber nicht sprudeln. Nach der Garzeit den Knödel herausnehmen.

6. Klassischerweise wird der böhmische Knödel mit einem Bindfaden geschnitten. Dazu einen zirka 35 cm langen Faden nehmen, unter den Knödel legen, ihn oben kreuzen und so die einzelnen Scheiben schneiden. Sofort mit Fleisch und Sauce servieren.

Tipp

Ein leckerer böhmischer Knödel schmeckt vor allem zu Braten mit viel Sauce. Die klassische Art ihn zu schneiden wurde von den Großmüttern überliefert und immer noch so eingehalten. Mit einem Messer kann er fahrig werden, daher ist die Variante mit dem Bindfaden die sicherere.