Böhmische-Knödel

Das Rezept für böhmische-Knödel ist auch bei uns sehr beliebt. Eine köstliche Beilage für unzählige Speisen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

500 g	Weizenmehl (550)
10 g	Germ (Hefe, frisch)
1 Stk.	Ei
250 g	Wasser
10 g	Salz

Zubereitung

1. Für traditionelle **böhmische Knödel** beginne, indem du das Mehl und Salz in eine Schüssel gibst. Bröckle die frische Germ darüber und füge dann das Ei und Wasser hinzu. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig, der sich mühelos vom Schüsselrand löst. Falls der Teig zu fest erscheint, gib nach Bedarf etwas Wasser hinzu, achte jedoch darauf, dass er nicht klebrig wird.

2. Decke die Schüssel ab und lasse den Teig ungefähr 1 Stunde lang bei Zimmertemperatur auf das Doppelte seines Volumens aufgehen.

3. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche formst du den Teig zu zwei langen, schmalen Rollen. In einem großzügigen Topf bringst du reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen. Lege die Teigrollen hinein, reduziere die Hitze und lasse die Knödel zirka 20 bis 25 Minuten sanft garen.

Tipp