

Böhmische Knödel

Zutaten für ca. 6-8 Portionen:

500 g	Weizenmehl
40 g	Hefe
250 ml	Milch
2	Eier (M)
20 g	Zucker
	Salz
100 g	Semmel- oder Weißbrotwürfel
	Butter

Zubereitung

1. **Vorteig:** Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.
Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. **Teig:** Vorteig mit dem restlichen Mehl, Eier, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Semmelwürfel in Butter hell anrösten.
Anschließend unter den aufgegangenen Teig kneten.
4. Teig dritteln und Rollen daraus formen.
Nochmals einige Minuten gehen lassen.
5. Teigrollen locker in gebuttertes Backpapier einschlagen und die Enden gut verschließen/
zubinden .
6. In reichlich kochendes Salzwasser legen und ca. 15-20 Minuten darin gar ziehen lassen.
7. Herausnehmen, abtropfen lassen und aus dem Backpapier wickeln.
Knödel z. B. mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden und servieren.