

Böhmische Servietten-Knödel

Zutaten:

1 Würfel Hefe

500g doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler)

¼ L Milch

1 Ei

1 TL Zucker

1 TL Salz

Zubereitung:

Die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und mit dem Zucker flüssig rühren. Einen Teil der lauwarmen Milch mit untermischen. Das Mehl in eine große Schüssel einwiegen, die Hefe-Milch-Mischung dazugeben, die restliche Milch, ein Ei und 1 gestrichener TL Salz und alles gut miteinander verrühren, der Teig löst sich dann leicht von der Schüssel. Zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Etwa 1 Stunde gehen lassen, dann in zwei gleiche Teile teilen und mit der Hand nochmals durchkneten. Die Teile zu länglichen Strängen formen und nochmals gehen lassen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, je einen Strang Teig auf eine feuchte Serviette legen, nur ganz locker zusammenrollen und die Enden zubinden. In das kochende Wasser einlegen, die Temperatur zurückdrehen und knapp 30 Minuten ziehen lassen.

Am leichtesten lassen sich mit einem Bindfaden Scheiben aus den Knödeln schneiden.