

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Böhmische Knödel

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 60 Min.

<i>Milch</i>	<i>200 ml</i>	<i>mit</i>
<i>Hefe</i>	<i>½ Würfel</i>	<i>verrühren.</i>
<i>Mehl</i>	<i>350 g</i>	
<i>Eier</i>	<i>2</i>	<i>und</i>
<i>Salz</i>	<i>1 ½ TL</i>	<i>zugeben und zu einem Teig verkneten.</i>
<i>Brotwürfel</i>	<i>200 g</i>	<i>und feingehackte</i>
<i>Petersilie</i>	<i>3 Stängel</i>	<i>zugeben und zu einem glatten Teig kneten.</i>
		<i>Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Teig in 3 Stücke teilen und zu 4 cm dicken Rollen formen. Erneut 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel darin 12 Minuten pro Seite quellen lassen. Herausnehmen und mit Nähgarn in Scheiben teilen.</i>
<i>Salzwasser</i>		

Mit viel Sauce und Fleisch oder Pilzen servieren.

Knödelreste können prima, entweder in Würfel geschnitten oder als Scheiben, in verquirltem und gesalzenem Ei gewendet und anschließend angebraten werden. Dazu einen Salat und ein leckeres Reste-Essen ist perfekt.

Der ideale Begleiter

[Auxerrois trocken](#)

