

Böhmische Knödeln

Für 4 Personen

250 ml Vollmilch	42 g Hefe	1 EL Zucker
350 g Mehl	2 Eier	150 g Grieß
20 g Salz	4 Brötchen, altbacken	50 g Butter

Vier Esslöffel leicht erwärmte Milch mit Hefe, Zucker und vier Esslöffeln Mehl vermengen und gehen lassen. Das restliche Mehl mit den Eiern, Grieß, der restlichen Milch und Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zugeben und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. An einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne rösten und unter den Teig kneten. Den Teig walzenförmig ausrollen, nochmals leicht gehen lassen und in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser, alternativ in ein über den Topf gespanntes Tuch geben. Mit dem Deckel verschließen. Nach 30 Minuten die Knödel herausnehmen. Die Knödel mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne bräunen und über die Knödelscheiben gießen.

Kolja Kleeberg am 16. Dezember 2011