

# BÖHMISCHE KNÖDEL

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 1 Rolle von 20cm:

- 250 g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 21 g Germ / Hefe
- 2 TL Zucker
- 200 g Semmel- oder Weißbrotwürfel
- Salz
- Butter

## Dekoration:

- Petersilie

## Zubereitung:

50g Mehl mit der Hälfte der Milch verrühren. Germ und Zucker dazugeben, gut verrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, die restliche Milch, das Ei und eine Prise Salz in eine große Teigschüssel geben, die aufgelöste Germ dazugeben und gut durchkneten. Den Germteig 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, das Volumen sollte sich nahezu verdoppeln.

Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Semmelwürfel darin goldbraun rösten und zum aufgegangenem Germteig geben. Alles gut durchkneten. Aus dem Teig eine Rolle von ca. 20 cm formen. Diese in Frischhaltefolie (mindestens 2 Lagen) gut verpacken. Die Knödelrolle in kochendes Salzwasser legen und 15-20 Minuten bei schwacher Temperatur ziehen lassen. Danach aus dem Wasser nehmen, Folie entfernen und in Scheiben geschnitten servieren.