

Kochrezepte

Böhmische Hefeknödel

Diese Knödel wurden anno dazumal im Gasthaus meiner Urgroßeltern im böhmischen Erzgebirge serviert. Mittlerweile zählen sie zu den Traditionen unserer Familie und bilden – solange ich denken kann – als Soßenschlecker die Krönung eines sonntäglichen Mittagessens, am liebsten zusammen mit einem herzhaften Gulasch. Das Rezept ist genial einfach, das Resultat einfach genial! Sogar mir gelangen die Knödel auf Anhieb. Sie wurden – wie es sein soll – luftig und locker. Und sie schmecken sooo köstlich

Man braucht 500 Gramm Mehl, ein Päckchen Hefe, etwas Salz, einen Viertelliter Milch und ein Ei, zwei trockene Semmeln und ein wenig Geduld. Das Mehl wird mit dem Salz gemischt, danach werden die Hefe, die Milch und das Ei eingerührt. Diese Masse wird gut geknetet. Die Semmeln werden in kleine Würfel geschnitten, kurz in Butter angebraten und zum Teig dazugegeben.



Teiglaibe für Böhmische Knödel

Der Teig muss nun eine Stunde gehen. Dann wird ein großer Topf mit Salzwasser aufgesetzt. Aus dem Teig werden längliche Laibe geformt und in das kochende Wasser gegeben. Die Temperatur wird zurückgestellt; das Wasser soll nur noch leicht sprudeln. Nach 20 bis 25 Minuten werden die Laibe aus dem Wasser genommen und mit einer Gabel traktiert, damit sie nicht zusammenfallen. Sodann werden sie mit einem Bindfaden (so pflegt es meine Mama zu handhaben) oder mit einem elektrischen Messer (so mache ich das) in ca. 1 cm breite Scheiben geschnitten. Zusammen mit einer sämigen Sauce – ein Gedicht!