

Knedlíky – Böhmisches Knödel

Ein weiterer Bestandteil des tschechischen Nationalgerichts „**vepřo-knedlo-zelo**“ (Schweinefleisch-Knödel-Kraut) sind die Böhmisches Knödel.

Böhmisches Knödel ist eine Sammelbezeichnung für tschechische **Knedlíky**. Gemeinhin versteht man im gewöhnlichen Sprachgebrauch darunter eine Variante des Hefekloßes, der besonders zubereitet und geformt wird. Sie werden in länglicher Laibform gekocht und in Scheiben geschnitten. Der Mehlteig ist heute in der Regel ohne Hefe, und kann Semmelwürfel enthalten.

Hier ist ein einfach zuzubereitendes Knödel-Rezept. Da es ohne Hefe auskommt, ist die Zubereitungszeit recht kurz. Das einzig Schwierige daran ist, nicht in den Topf zu schauen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Mehl
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Ei
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Brötchen (gerne altbacken)
- ¼ Liter Milch oder Wasser



Zubereitung:

Das Brötchen in Würfel schneiden. Mehl, Salz, Backpulver und Brötchenwürfel miteinander vermischen. Das Ei zugeben und nur so viel Milch zugeben, dass ein schöner, nicht zu klebriger Teig entsteht, in dem die Brötchenwürfel nicht aufweichen (je nach Geschmack kann auch einfach Wasser verwendet werden).

Aus der Masse mindestens 2 längliche Laibe formen und ca. 25 Minuten über leicht kochendem Wasser dämpfen. Damit die Knödel an dem Dämpfaufsatz nicht festkleben, kann auch ein Blatt Küchenrolle oder ein Geschirrtuch platziert werden.

Auf keinen Fall sollten Sie neugierig in den Topf schauen, während die Knödel gedämpft werden. Dann garen sie nicht richtig durch. Also einen Glasdeckel nehmen oder sich in Geduld üben. Nach dem Garen die Knödel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auch gerne traditionell mittels Zwirn.

Kalte Scheiben schmecken mit Butter bestrichen und etwas Zucker bestreut ebenfalls köstlich.

Lassen Sie es sich schmecken - Dobrou chuť!