



## Böhmische Hefeknödel

Sie sind ganz luftig, ganz ähnlich einem weichen Brot, das aber nicht gebacken, sondern im heissen Wasser gegart wird. Die Artenvielfalt dieser speziellen Ködelfamilie ist gross, sehr gross. Kein Wunder, denn das einfache Grundrezept lässt sich auf verschiedenste Weise variieren und ergänzen, sei es mit Gewürzen, Kräutern oder, wie in diesem Rezept, mit kleingewürfeltem Altbrot. Das gibt nicht nur mehr Geschmack, sondern macht ihre Konsistenz auch interessanter für die Zunge.

Typisch ist aber immer ihre weiche, brotartige Konsistenz mit viel Saugkraft, was sie zu idealen Begleitern zu geschmorten Fleischgerichten mit viel Sauce macht: Z.b. einem Gulasch, oder zu einer nach klassischer Manier mit viel Saft und Gemüse geschmorten Rindhaxe.

Die rezeptierten Mengen sind grosszügig bemessen. Die Knödel lassen sich aber gut einige Tage im Kühlschrank aufbewahren und schmecken in Butter angebraten vorzüglich.

### Zutaten (4-5 Beilagen)

220g	Weissmehl
60g	hartes Altbrot mit viel Rinde
10g	Frischhefe
1	Ei
70g	lauwarmes Wasser
1	Prise Zucker
1	Prise Salz

### Zubereitung

Altbrot in kleine Würfelchen schneiden.

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Zucker und gewürfeltes Altbrot zugeben. Etwa 15 Minuten stehen lassen.

Mehl und Salz in einer grossen Schüssel miteinander vermischen. Ei und eingeweichtes Altbrot zugeben. In der Schüssel verkneten. Sobald der Teig einigermaßen homogen ist, auf eine flache Arbeitsfläche geben. Er lässt sich da besser und mit weniger Kartaufwand durchkneten: Teig flachdrücken und von einem Rand her zur Mitte schlagen, wieder falsch drücken, Teigling etwas drehen und das Ganze wiederholen (ca. 10 Minuten) bis der Teig eine glatte, kaum klebrige Oberfläche zeigt.

Teig wieder in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort, z.B. auf einer Heizmatte, gut eine Stunde gehen lassen. Er sollte danach ungefähr das doppelte Volumen besitzen.

Teig in zwei Stücke teilen und zu ca. 5cm dicken Rollen formen. Diese abgedeckt nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne Salzwasser zum Siedepunkt bringen. Die Knödel gehen beim Kochen nochmals tüchtig auf! Knödel ins heisse Wasser legen und 30 Minuten knapp am Siedepunkt durchziehen lassen.

Knödel aus dem Wasser heben und mit einem scharfen Fleischmesser in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.





*Altbrot mit Hefe und Wasser vermischt*





*Knödelteig ca. 1 Stunde gehen lassen*



*Knödellaibe formen*

