

Böhmische Knödel ohne Ei



Zutaten für 3 Portionen

200 g Mehl

etwas Milch, lauwarme

10 g Hefe

1/2 TL [Salz](#)

1/2 EL Öl 10 g

1 EL Butter

[Wasser \(Salzwasser\)](#)

Zubereitung

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, restliche Zutaten vermischen. Dann Milch und Hefe unterrühren. Die Konsistenz sollte sehr fest sein (entsprechend noch Milch oder Mehl zugeben).

Den Teig zugedeckt ruhen lassen, wenn er aufgegangen ist, die Bläschen rauskneten. Etwa 3 Knödel formen und nochmals zugedeckt gehen lassen.

Topf mit gesalzenem Wasser füllen, das Wasser zum Kochen bringen, anschließend auf eine kleine Stufe zurückschalten (das Wasser darf nicht mehr kochen!). Den schön rund geformten Knödel einlegen und ca. 20 - 25 Min. ziehen lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen, mit einem Zwirn in Scheiben schneiden und servieren.

Passt zu allen Fleischspeisen mit Soße, Wiener Gulasch, Fischgulasch, etc.

Schmeckt auch super zu Rahmchampignons oder einfach pur mit einem Zimt-Zucker-Gemisch.