

Böhmische Knödel Originalrezept



Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 10 g Frischhefe
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 1 Prise Zucker
- 1 altbackenes Brötchen

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit: 1.5

Zubereitung:

1. Löse die Hefe mit Zucker und Salz in der lauwarmen Milch auf. Rühre das Ei dazu.
2. Knete dann das Mehl unter.
3. Schneide das Brötchen in Würfel und knete es anschließend in den Teig.

4. Lege den Teig in eine bemehlte Schüssel und decke ihn mit einem sauberen Küchentuch ab. Lass den Teig für eine Stunde ruhen.
5. Teile den Teig anschließend in zwei Hälften und forme diese zu ca. 25 cm langen Rollen. Decke sie mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass sie weitere 30 Minuten ruhen.
6. Bereite währenddessen einen großen Topf zum Dämpfen vor: Befülle ein Drittel des Topfes mit Wasser. Lege ein Tuch über den Topf und binde es mit Juteband fest. Falte die Ecken vom Tuch in den Topf. Alternativ hängst du einfach ein Sieb oder einen speziellen Dampfgareinsatz ein.
7. Stelle den Topf auf die Herdplatte und bringe das Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen. Lege die Knödel auf das Tuch. Decke den Topf mit dem Deckel ab und dämpfe die Knödel für 20 Minuten.
8. Tipp: Schneide die Knödel mit einem Faden statt mit einem Messer. So bekommst du besonders schöne Scheiben.

Zubereitung im Thermomix:

1. Wasser, Hefe, Zucker in Mixtopf geben - 3 Sek. / Stufe 2
2. Mehl, Ei, Salz, gewürfeltes Brot dazu - 1 Min. / Knetstufe
3. Teig aus Mixtopf nehmen - abgedeckt 1 Std. gehen lassen
4. 2 längliche Knödel formen - 30 Min. gehen lassen
5. Böhmisches Knödel in Varoma-Behälter legen, Deckel drauf
6. 500 ml Wasser in Mixtopf geben - Böhmisches Knödel 20 Min. / Varoma / Stufe 1 dampfgaren

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

