

Böhmische Knödel

Zutaten für Portionen

500 g Mehl

4 Semmeln, altbacken

125 ml Milch, 2 Ei(er), Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

An den Zutaten erkennt man schon, dass diese Knödel Saucenschlucker sind.

Mehl und Milch rührt man in einer Schüssel glatt, gibt einzeln die Eier dazu und würzt. Jetzt kommen die in Würfel geschnittenen Semmeln rein. Wer will, kann die Semmelwürfel etwas anrösten.

Vorsicht mit der Milch. Es sollte nur so viel Milch sein, dass die Semmeln ein bequemes Quartier haben.

Aus dem gut verrührten Gemisch formt man mit bemehlten Händen zwei längliche Laibe.

Diese gibt man in leicht gesalzenes, sprudelndes Wasser und kocht zwanzig Minuten mit geschlossenem Deckel.

Dazu schmecken alle Arten von Braten, besonders Sauerbraten oder Schweinebraten.