

Böhmischer Semmelknödel

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl (Type 405)

1 TL, gehäuft Backpulver, 1 Prise Salz

3 m.-große Ei(er)

1 TL Öl oder Margarine, 1 ½ Brötchen, altbackene

evtl. Wasser oder Milch

Zubereitung

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Eier und Öl zugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten (Konsistenz wie Hefeteig). Ist der Teig etwas zu trocken, noch etwas Wasser oder Milch zufügen. Etwas kleben darf er.

Nun 1 bis 1 1/2 alte Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen auf einer leicht bemehlten Fläche kurz durchkneten und zu einem Fladen auseinanderdrücken. Jetzt so viele Brötchenwürfel darauf legen, dass beim Zusammenkneten kaum Würfel außen

heraus schauen. Sie sollten vom Teig umschlossen sein. Jetzt die Masse zu einem Laib formen.

Einen großen Topf mit ca. 4 Liter Wasser zum Kochen bringen und Salz zufügen. Den Kloß hineinlegen und bei leicht sprudelndem Wasser gut eine Stunde ohne Deckel köcheln lassen. Den Kloß immer mal wieder dabei wenden.

Anschließend den Kloß aus dem Wasser nehmen und am besten mit einem Elektromesser in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.