

Dampf - Knödel

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl, 1 Pck. Hefe (Trockenhefe),

1 Brötchen, getrocknet

400 ml Wasser, lauwarm, 4 EL Öl, ½ TL Zucker, 1 TL Salz

Zubereitung

Das Mehl gesiebt in eine Schüssel geben, die Hefe mit dem Salz und Zucker untermischen. Das getrocknete Brötchen klein schneiden und auch untermischen. Das Öl zugeben und mit dem lauwarmen Wasser zu Teig kneten (am besten mit den Händen). Falls der Teig noch recht nass ist, kann noch Mehl dazugegeben werden. Danach den Teig an einer warmen Stelle zum Gehen ca. 45-60 Minuten zugedeckt stellen. Einen großen Topf 3/4 mit Wasser füllen und ein Geschirrtuch mit einem Gummi straff darüber spannen. Bitte darauf achten, dass das Tuch nicht mehr auf dem Herd liegt. Ich spanne es der Länge nach zwischen den Griffen und falte es dann einfach oben und unten über den Gummi. Das Wasser zum Kochen bringen. Den gegangenen Teig auf das Geschirrtuch legen und mit einer übergestülpten Schüssel, die gut auf den Topf passt, ca. 60 Minuten kochen. Hört sich kompliziert an, ist es aber auf keinen Fall. Den Knödel in der Mitte durchschneiden und aus den Hälften Scheiben schneiden.

Wir essen es zu Fleisch und Geflügel jeder Art.