

Böhmische Semmelknödel

Zutaten für 10 Scheiben

- 150 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- 2 Brötchen vorm Vortag
- 3 l Wasser
- Salz



Zubereitung

1. Milch erwärmen
2. Hefe und Zucker in etwas Milch auflösen
3. Ei mit restlicher Milch verquirlen
4. Hefemilch und Eiermilch mit Mehl und Salz vermischen
5. Teig 10 Minuten lang kneten
6. Brötchen in Würfel schneiden und mit der Hand untermischen
7. Einen Laib formen und eine Stunde gehen lassen
8. Laib teilen, beide Laibe in Mehl wenden und eine halbe Stunde gehen lassen
9. Wasser zum Kochen bringen, salzen
10. Laibe nacheinander auf jeder Seite 8 Minuten kochen
11. Sofort mit einem Faden (!) in Scheiben schneiden