

# Kochen mit Klaus

## Böhmische Semmelknödel

### Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g Mehl, 2 Eier, 1 TL Salz, ½ Pck. Trockenhefe, 300 ml Milch,
- 5 altbackene Brötchen  
(alternativ kann man auch Toast in Würfel schneiden u. im Backofen trocknen - ich habe immer genug davon als Vorrat)

### Zubereitung:

1. Aus Mehl, Eiern, Salz, Hefe, und Milch einen lockeren Teig schlagen. Brötchen oder Toast untermengen (Nur so viele Brötchen/Toast nehmen, dass der Teig die Brötchen/Toast-Würfel umschließt).



2. 30 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, danach mit nassen Händen zwei große längliche Teig-Knödel formen. In einen großen Topf mit kochendem Salzwasser legen u. bei leicht geöffnetem Deckel ca. 30 Min. köcheln lassen. Immer wieder drehen.



3. Mit einem Schaschlikspieß prüfen, ob sich die Knödel leicht durchstechen lassen. Wenn nach dem Herausziehen kein Teig mehr am Spieß hängt sind die Knödel fertig. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen u. in Scheiben schneiden.



*Tipp des Chaoten: Zu Szegediner Gulasch servieren. Saugut!*

