

Böhmische Knödel (3 Personen)



13 ProPoints

- 500 g Mehl
- 1 St Ei
- 1 P Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Tasse Milch

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Salz gut vermischen
2. Ei und Milch gut verrühren
3. Pulver und Flüssigkeit zusammenbringen
4. Gut durchkneten, 3 gleichgroße, längliche Knödel formen
5. Ruhen lassen bis das Wasser kocht
6. Wasser aufstellen, nicht zu wenig (großer Topf)
7. Im leicht sprudelnden und leicht gesalzenen Kochwasser, 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
8. Die Knödel drehen sich während des Ziehens um sich selbst.
9. Mit einem (schwarzen) Faden in Scheiben schneiden.