Böhmische Serviettenknödel

Zutaten:

10 g Germ

220 ml Milch (lauwarm)

250 g Mehl

1 kleines Ei

100 g Semmelwürfel

Salz, Kristallzucker

Zubereitung:

Germ in der Milch auflösen. Mehl, Ei, 1 Prise Zucker und 1 TL Salz untermischen, kneten bis ein zäher Teig entsteht. Semmelwürfel einarbeiten. Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Teig halbieren, zu Rollen (Ø 10 cm) formen und 15 Minuten rasten lassen.

Wasser aufkochen, Knödel darin ca. 30 Minuten garen. Herausheben, kurz rasten lassen und in Scheiben schneiden.