

Böhmische Knödeln

Böhmische Knödeln

3 harte Semmeln, gute 50 g Butter,
400 g Mehl, 1 gest. Teelöffel Backpulver,
2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l kalte Milch oder Pochwasser,
1 gestrichener Teelöffel Salz.

Semmeln in Würfeln schneiden u. rösten.
Eigelb in Milch verquirlen, Salz hinzü-
fügen und über das Mehl gießen.
ruhe 30 Minuten ruhen lassen. 2 köpflche
Rollen formen u. in siedendes Pochwasser bei
klingem Flamm 25 Minuten köcheln. noch heiß
in Scheiben schneiden.

Version #1

Erstellt: 2026-02-18 12:36:42 UTC von thomas

Zuletzt aktualisiert: 2026-02-18 12:39:06 UTC von thomas