

# Böhmische Knödel mit Dillsauce

## Zubereitung Knödel

- Das Weizenmehl in eine Schüssel geben und in der Mitte mit einem Löffel eine Mulde formen. Die Milch handwarm erwärmen, die Hefe hineinbröseln und mit Hilfe des Schneebesens auflösen. Die Prise Zucker und das Salz hinzufügen und in die Mischung in die Mulde gießen. Etwas Mehl darüber streuen und die Hefemischung ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Das Ei in die Schüssel geben und den Teig in der Küchenmaschine (oder mit dem Handrührgerät) mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Teig anschließend mit bemehlten Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel formen. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineinsetzen. Weitere 30 Minuten gehen lassen (oder mindestens so lange, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat).
- Aus dem Teig drei gleichgroße Rollen von ca. 5 cm Durchmesser formen und diese erneut ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- In einem großen Topf das Wasser mit einer Prise Salz aufkochen. Die Knödel dann vorsichtig hineinlegen. Die Hitze sofort reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet. Die Knödel mit einem Löffel vorsichtig vom Topfboden lösen und im siedenden Wasser ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel garziehen lassen.
- Das Wasser für die Knödel darf nur siedend und nicht mehr sprudelnd kochen, sonst zerfällt der Teig. Die Knödel sollten sanft im heißen Wasser garziehen dürfen.
- Die Knödel vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit einem Messer in fingerdicke Scheiben schneiden.

### Zutaten für Knödel

500 g Weizenmehl  
250 ml Milch  
15 g Hefe  
1 Prise Zucker  
1 TL Salz  
1 Ei  
etwas Mehl zur Verarbeitung  
1 Prise Salz



## Zubereitung Sauce

In einem Topf die Butter zerlassen, Mehl zufügen und anschwitzen. Nach und nach mit Brühe und Milch aufgießen (fest rühren, damit es keine Klümpchen gibt!). Crème fraîche unterrühren. Gehackten Dill zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Zutaten für Böhmisches Dillsauce

30 g Butter  
3 EL Mehl  
450 ml Gemüsebrühe  
300 ml Milch  
2 EL Crème fraîche oder Schmand  
1 Bund Dill oder 2 EL gehackten TK-Dill  
1 Prise(n)Muskat

