

Böhmische Knödel

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Mehl	1	kg
Eier	2	Stk.
Hefe	1	Würfel
Lauwarme Milch oder Wasser	500	ml
Salz, Muskat	2	TL & Prise
Zucker	1	TL

Zubereitung

1. Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In der Konsistenz nicht zu fest und nicht zu klebrig. Der Teig muss sich gut lösen von der Knetschüssel. Den Teig 2 – 3 Mal stossen und wieder gehen lassen.
2. Aus dem Teig 3 Laibe formen und in einer ELRO Multifunktionspfanne in Salzwasser für 20 – 25 Minuten kochen. Am Anfang sollte das Wasser sprudelnd kochen, dann kann die Temperatur reduziert werden, sodass es leicht simmert.
3. Dieses Produkt kann sehr gut auf Vorrat produziert und kühl gelagert oder eingefroren werden. Dazu lässt man die Knödellaibe auskühlen und schneidet sie dann mit Hilfe eines scharfen Messers oder Knödelschneiders (Drahtfaden) in Scheiben. Wenn man sie einfrieren möchte, platziert man die Scheiben einzeln auf GN Blechen. Sorgfältig mit Plastikfolie abdecken und einfrieren. Danach kann man sie portionsweise vakuumieren.
4. Zum wieder erhitzen oder regenerieren nutzen wir den ELRO High-Speed. Die gefrorenen Knödelscheiben in ein GN Loch-Korb geben und mit der ELRO High-Speed Dampfeinspritzung während 3-4 Minuten aufdämpfen.
5. Mit geschmelzten Zwiebeln oder gehackter Petersilie servieren
6. Diese Beilage eignet sich besonders für deftige Gerichte mit viel Sauce, wie zum Beispiel Gulasch, Ragout oder Rinder-, Sauer- oder Schweinebraten.

