

## Böhmische Knödel mit Rinderbraten (Svíčková)



### Zutaten für die Böhmischen Knödel:

500 g	Mehl
250 ml	Milch lauwarm
1 Stück	Ei
1 Würfel	Hefe frisch
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz

### Zubereitung der Böhmischen Knödel:

1

Vorab: Meine Knödel werden ohne Semmel zubereitet. Die Qualität hängt von der Milchmenge und dem Kneten des Teiges ab. Ganz ehrlich? Die mit dem Entenbraten sind so, wie sie sein sollen! Auf dem einen Bild mit dem Böhmischen Brauereigulasch habe ich den Teig zum Vergleich mal mit exakt 250 ml lauwarmer Milch gemacht. Auf dem Bild Ente für Bequeme sind die Knödel aus einem lockererem Teig mit etwas mehr Milch gemacht, wie es bei mir üblich ist. Mehl: Gewöhnlich bringe ich mir aus Tschechien Mehl mit. Es heißt dort "Hruba mouka". Bei uns kann man griffiges Mehl nehmen, z.B. Wiener Grießler, oder alles funktioniert genauso mit dem ganz normalem Mehl Type 405, auch VK-Mehl aus Dinkel oder Weizen kann man nehmen, doch bei VK-Mehlen benötigt man noch mehr Flüssigkeit (Milch).

**2**

Zunächst rühre ich die zerbröselte Hefe in einer Tasse mit einem Teil der Milch und dem Zucker und lasse sie aufgehen (siehe Bild).

**3**

Das Mehl gibt man in eine große Schüssel und macht in der Mitte eine Mulde. Dahin gebe ich das Ei, die Milch und die aufgegangene Hefe, Salz und Milch.

**4**

Nun knetet man den Teig mit einer Hand gegen den Rand der Schüssel so lange, bis der Kleber im Mehl abgebunden hat und der Teig anfängt Blasen zu werfen. Dadurch hat sich eine Kugel gebildet, die sich leicht von der Schüssel löst und kaum noch klebt. Ich streue etwas Mehl darauf, decke die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse den Teig an einem warmen, zugluftfreien Ort gehen, bis er sich ca. verdoppelt hat.

**5**

Dann kippe ich den Teig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche (habe dafür ein sehr großes Brett) und teile den Teig in zwei, meist aber in drei Teile mit Hilfe einer Teigkarte.

**6**

Jeder der drei Teile wird nun nochmals geknetet und zwar wie folgt: mit einer Hand nimmt man den Rand des Teigstücks und zieht es zur Mitte hin. Mit der anderen Hand hält man es fest und dreht dabei leicht den Teig. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt bis man mindestens zwei mal herum ist - hier gilt je länger um so besser. Es hat sich wiederum eine Kugel geformt. Alle gekneteten Kugeln werden wieder mit dem Geschirrtuch abgedeckt - auf der Arbeitsfläche. Sie dürfen nochmals ca. 15 bis 20 Minuten gehen.

**7**

Inzwischen habe ich in einem großen Kochtopf ca. 2 l Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen gebracht. Ich persönlich nehme dafür einen hohen, ovalen Bräter mit Deckel. Die Knödelkugeln werden mit der flachen Hand etwas gerollt, damit sie eine längliche Form bekommen. Der Teig darf dabei ruhig zusammenfallen. Dann sofort in das sprudelnd kochende Wasser geben, Deckel draufsetzen und die Kochplatte sofort auf die kleinste Stufe stellen. Kochzeit bei den festeren Knödeln und 3 Teilen 17 Minuten, bei 2 Teilen des Teiges werden die Knödel größer, deshalb 20 Minuten. Umrühren ist nicht nötig, denn sie schwimmen sofort.

**8**

Nach dem Kochen sind die Knödel schön aufgegangen. Mit einem Schaumlöffel nehme ich sie heraus und steche sie mit einer Gabel sofort ein. Sie kommen auf ein sauberes Brett, wo sie mit einem dünnen Nähfaden geschnitten werden.

**9**

Schneiden mit dem Nähfaden: Der Faden sollte ca. 60 - 70 cm lang sein. Man packt ihn mit jeweils einer Hand an einem Ende. Der Faden wird unter den länglichen Knödel geschoben bis an die gedachte Schnittstelle. Nun führt man die Hände, die den Faden nicht loslassen in die entgegengesetzte Richtung so, das sich der Faden praktisch überkreuzt. Die linke Hand geht nach rechts, die rechte nach links. Dabei erfolgt diese Überkreuzung. Man zieht gleichzeitig leicht an dem Faden und schwupppppps - die erste Scheibe ist da. Das macht man so lange, bis man alles geschnitten hat. Mit ein wenig Übung geht es schnell. Die Dicke der Knödelscheiben kann man so gut steuern. Teile ich den gesamten Teig in 3 Teile, so bekomme ich aus jedem Teil ca. 15 Scheiben raus.

### Zutaten für den Böhmischen Sauerbraten:

600 g	Rind Bratenfleisch (ma) frisch, über das der Name Allahs gesprochen wurde
80 g	Margarine
150 g	Wurzel-und Knollengemüse frisch
1	Zwiebel
3	Pfefferkörner schwarz
3	Pimentkörner
2	Wacholderbeeren
5	Lorbeerblatt frisch
0,5 Liter	Knochenbrühe
2 EL	Mehl
250 ml	Saure Sahne oder Cremfine zum Kochen
2 EL	Zucker
2 EL	Essig
2 EL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
4 Prise	Tonka-Salz von Toskanine siehe KB
1 TL	Worcestersoße
1 TL	Senf mittelscharf
12 Scheiben	Semmelknödel böhmische Art
1	Orange
4 TL	Preiselbeeren aus dem Glas Sprühsahne

### Zubereitung des Böhmischen Sauerbratens:

1

Wurzelgemüse putzen, waschen und klein schneiden, Ziebel in Würfel schneiden. Fleisch waschen und von Sehnen befreien. Margarine in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch salzen und Pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten.

2

Fleisch heraus nehmen und das Wurzelgemüse und die Zwiebel im Bratfett anrösten. Die Gewürze zugeben, das Fleisch hineinlegen und etwas Knochenbrühe angiesen. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze schmoren. immer mal wieder etwas Knochenbrühe angießen.

3

Wenn das Fleisch gar ist heraus nehmen und die Flüssigkeit bis auf das Fett eindampfen. Jetzt das Mehl dazu geben, leicht anrösten und dann langsam mit Brühe und Sahne auffüllen. Die Soße gut durchkochen und nun mit Zucker, Essig und Zitronensaft süß-sauer abschmecken. Das Tonka-Salz (Tonka-Salz und Tonka-Zucker Rezept im KB von toskanine) dazu geben. Passt wunderbar zum süß-saurem Geschmack.

4

Senf und Worcestersoße dazu und alles durch ein Sieb streichen, dabei ruhig von dem Gemüse mit durchdrücken. In der Zwischenzeit die Semmelknödel über Dampf erhitzen. Orange in Scheiben schneiden und alles mit den Preiselbeeren und einem Klecks Sahne anrichten.