

# Böhmischer Hefe-Semmelknödel

Der böhmische Hefe-Semmelknödel gelingt auch in der glutenfreien Variante hervorragend und begeistert mit seiner wunderbar weichen, lockeren Konsistenz und seinem köstlichen Geschmack. Er ist die perfekte Beilage zu herzhaften Bratengerichten und schmeckt ebenso wunderbar zu cremigen Pilz- und Gemüserahmsoupen.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für einen großen Knödel (4 – 5 Personen)

175ml Milch (ggf. laktosefrei)

10g Frischhefe

250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

3/4 TL Salz

2 Eier (Gr. M)

120g glutenfreies Weißbrot oder Brötchen, klein gewürfelt\*

Glutenfreies Mehl zum Formen

Salzwasser zum Kochen

1. Die Milch lauwarm erwärmen (etwa 30 Grad ) und die Hefe darin auflösen.

2. Hefemilch, Mehl, Salz und Eier in eine Rührschüssel geben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Brötchenwürfel unterkneten.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und oval formen. Zugedeckt mit einem Geschirrtuch etwa 30 Minuten bei

Raumtemperatur aufgehen lassen.

4. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

5. Den Hefeknödel in das leicht kochende Wasser einlegen und etwa 40 Minuten garen. Das Wasser soll stets leicht köcheln. Den Knödel nach der halben Garzeit wenden.

6. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und heiß servieren.

\*Die Brötchen aus der Backmischung für [BRÖTCHEN & BREZEN von Tanjas glutenfrei](#) eignen sich hierfür hervorragend.

**Variation:** Gedünstete Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie unter den Teig kneten.

**Milchfrei – Tipp:** Cashewdrink anstatt Milch einsetzen. Bei den Brötchenwürfeln auf Milchbestandteile achten.

