Tsjechische Republiek

Knedlíky
Knoedels

Houskové Knedlíky
(Broodknoedels)

1 pond bloem (een beetje grof; als de bloem te fijn is zal het niet goed koken in het water)
170 gr. melk
1 pakje droge gist (15 gr.)
½ theelepel zout
½ kop droog, hard witbrood, in blokjes (b.v. van stokbrood)
2 eieren

Doe de helft van de bloem in een grote kom. Maak in het midden een kuiltje en strooi er de gist in. Strooi het zout over de bloem. Warm de melk op tot lauw en giet de helft bij de gist in het kuiltje. Laat de hele zaak ongeveer 10 minuten een beetje borrelen.
Dan gaan de eieren en de rest van de melk erbij. Na een paar keer omroeren met een houten lepel gaat de massa kleverig worden; doe er dan de blokjes brood bij.

Roer het mengsel nu tot een deeg. Sprenkel er van de achtergehouden helft van de bloem steeds weer bloem over. Blijf mengen en bloem toevoegen tot de lepel meer last dan gemak geeft. Gebruik dan je handen, en begin het deeg te kneden. Uiteindelijk moet de deegbal niet - of nauwelijks- kleverig zijn.

Vorm het deeg tot een bal en bedek het met een keukendoek. Zet het op een warme plaats en laat het deeg een uur rijzen. (Het helpt om de het deeg in een eventjes opgewarmde oven te zetten.)

Na het uur rijzen verdeel je het deeg in tweeën. Vorm een van de delen tot een langwerpig brood. Wrijf er snel een heel klein beetje warm water overheen om de barsten en gaten in het deeg dicht te strijken. Als het de juiste vorm heeft en de barsten zijn niet te diep, leg je het op een met bloem bestrooid oppervlak en werk je het tot een gladde en gelijkmatige vorm. Doe hetzelfde met het andere deel van het deeg.

Breng in een grote pan ruim water aan de kook. Doe er een snuf zout in, laat de broden erin glijden en laat ze 20 minuten rustig koken. Keer ze halverwege even om. Controleer de gaarheid tegen het eind van de kooktijd met een satéprikker. Als het eruit komt zonder dat er iets aan blijft kleven is het deeg gaar. Haal er een brood uit en snijd het meteen in tweeën. Gebruik daarvoor geen mes, maar een stukje draad: met een mes zul je het geval kapot drukken. Draai het draad in een lus om het brood en trek de lus dicht.

Als het toch nog een beetje rauw is van binnen, leg de stukken dan terug in de pan en kook ze nog eens 2 tot 5 minuten.

Denk eraan: alles wat je uit het water haalt onmiddellijk door de helft snijden. Als je dat niet doet kan de stoom niet ontsnappen en wordt het van binnen een kleverige bende. Snij de knedlíky met het draad in plakken van 3 cm. dik en leg alles op een schaal.

Als je ze wil bewaren, leg de gesneden knoedels dan in een bak of schaal en wacht tot ze zijn afgekoeld. Dek ze af en zet in de koelkast. Je kunt ze opwarmen in de magnetron in een open schaal: bedek ze met een nat stuk keukenpapier en laat ze twintig seconden gaan, wacht dan vijf seconden en geef ze weer twintig seconden, en zo verder tot ze heet zijn.
Je kunt de gesneden knoedels ook heel goed in de diepvries bewaren.

Kynuté Knedlíky
(Knoedels van gistdeeg)

½ pakje droge gist
3 el. lauwe melk
250 gr. bloem
2 eieren
½ tl. zout

Meng de gist met de lauwe melk in een grote kom. Laat het 10 minuutjes staan. Dan doe je er de bloem, de eieren en het zout bij en kneed je het tot een stevig, glanzend deeg. Eventueel iets meer bloem toevoegen als het te nat is. Dek de schaal af met een keukendoek en laat het een uurtje staan.

Deel het deeg in tweeën en vorm er rollen van. Leg ze in een grote pan gezouten kokend water en laat ze daar een kwartiertje zachtjes koken. En ook hier weer: meteen als ze uit het water komen snij je de knedlíky doormidden met een stukje draad, en dan in schijven van 3 centimeter dik.

Karlovarské Knedlíky
(Knoedels als in Karlovy vary)

5 oude harde broodjes
1,8 l. melk
1 handvol grove bloem
1 klein bosje gehakte peterselie
½ zakje bakpoeder
1 ei

Snij de oudbakken broodjes in blokjes. Klop het ei door de melk en week daar de stukjes brood in. Voeg zoveel bloem toe als nodig is om een kneedbaar deeg te maken. Roer er de gehakte peterselie door en het bakpoeder. Meng het goed en vorm er een rol van, wikkel die in

plasticfolie en kook ze 15 - 20 minuten in water. Draai ze halverwege een keer om. Uit het water halen en meteen snijden met draad om de stoom te laten ontsnappen.

Sumavské Knedlíky
(Knoedels als in het Boheemse Woud)

1 kg. aardappelen
1 ei
grove bloem
1 oud broodje, in blokjes gesneden
1 snuf zout

Kook de aardappelen in de schil gaar en pel ze. Werk ze door een aardappelpers of groentenzeef en laat ze afkoelen. (Raspen kan ook, maar dan zou ik ze eerst laten koud worden). Meng de afgekoelde aardappelen met het in blokjes gesneden broodje. Doe er een snuf zout bij en zo veel bloem als nodig is om er een samenhangend deeg van te maken. Vorm er een rol van en kook het 20 minuten in water. Snij de knoedels met een draadje doormidden meteen als ze uit het water komen, en snij ze dan in plakken.

Bramborové Knedlíky
(Aardappelknoedels)

1 kg. kruimige aardappelen
200 gr. grove bloem
100 gr. griesmeel
1 ei
1 el. azijn
zout
wat extra bloem

Kook de aardappelen in de schil gaar en pel ze. Werk ze door een aardappelpers of groentenzeef een laat ze helemaal afkoelen.
Meng de afgekoelde aardappelen met de rest van de ingrediënten en kneed er een deeg van. Bestuif een werkblad met bloem, leg daar het deeg op en verdeel het in 3 - 4 stuken. Vorm er langwerpige "broden" van en leg ze in een grote pan vol gezouten, kokend water. Zorg er m.b.v. een houten lepel voor dat ze niet aan de boden of aan elkaar blijven kleven.
15 tot 20 minuten, dan zijn ze gaar.
Snij de knedlíky meteen als ze uit het water doormidden en vervolgens in plakken.