

Ideal zu Kraut: Heidenheimer Hefeknöpfle



Ein Knödel, der nach Soße schreit...

Heidenheimer Hefeknöpfle sind streng genommen einfache Dampfnudeln. Haben also nichts mit Knöpfle oder Spätzle gemeinsam. Sie erinnern mich mehr an Böhmisches Knödel, die ich normalerweise im Dampfgarer dämpfe oder in einem Tuch gebunden, im Wasser siede. In Heidenheim ist diese Spezialität ein perfekter und beliebter Partner zu Gerichten mit viel Soße. Denn die Stärke dieser "Knöpfle" ist offensichtlich: sie saugen extrem viel Soße auf. Herrlich!

Hier unsere heutige Rezeptur für "**Heidenheimer Hefeknöpfle**":

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

250 g Weizen- oder Dinkelmehl

100 ml Milch, Zimmertemperatur

21 g Hefe

½ TL Zucker

1 kleines Ei

1 TL Salz, gestrichen

25 g Butter, flüssig

Zubereitung

Die Milch mit 2 EL Mehl, 1/2 TL Zucker und der zerbröselten Hefe in einer Schüssel zu einem Vorteig verrühren.

Dann das restliche Mehl, Ei, Salz und die flüssige Butter zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig 30 min. gehen lassen.

Nun den Teig in zwei ca. 5 cm dicke Würste rollen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Einen großen Topf oder Bräter mit reichlich gesalzenem Wasser aufkochen.

Die länglichen Knöpfe im siedenden Salzwasser (nicht kochen!) zugedeckt 25-30 Minuten sieden lassen (Deckel nicht öffnen!)

Zum Servieren die Knöpfe herausheben und kurz ausdampfen lassen.

Anschließend mit einem Bindfaden (oder mit einem Messer) in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Serviertipp: Die Hefeknöpfe schmecken zu Kraut, Schäufele, Blut- und Leberwürsten oder einfach nur zu Braten mit viel Soße.