

# Böhmische Wuchter

## Traditionelle, gekochte Hefeknödel

In Bärnau an der tschechischen Grenze ist der Böhmische Knödl inzwischen weit verbreitet. Und es gibt noch ehemalige Heimatvertriebene aus dem Egerland, die den "Wuchter" so machen wie früher daheim.

Die gebürtige Egerländerin Hildegard Leser ist nach dem Krieg in die Oberpfalz gezogen - und hat dabei ihre Rezepte mitgebracht. Und so begleitet sie ihr Rezeptheft aus der

Hauswirtschaftsschule schon das ganze Leben lang. In ihm finden sich auch die Angaben für die Böhmischen Wuchter, die bei Hildegard Leser früher jeden Tag auf den Tisch kamen. Entweder als gebackene Wuchter, die in der Reine im Ofen zubereitet wurden, oder als gekochte Wuchter aus dem Topf. Man serviert sie zum Rinderrahmbraten, zu diversen leichten Soßen oder auch zu



Gemüsesoßen, die es früher auf den Bauernhöfen häufig geben hat, zum Beispiel Gelberübenbröih, Dorschenbröih (Kohlrübenbrühe), oder auch zu süßen Soßen, oder - wie heute noch in Böhmen - zu dem typischen böhmischen Kraut. Doch egal auf welche Art die Wuchter zubereitet werden, wichtig ist vor allem eines: Sie werden mit Hefe gemacht, nicht mit Kartoffeln!

### **Zutaten für den Hefeteig (mit echter Hefe)**

*(reicht etwa für 4 Personen)*

500 g (im alten Böhmen 50 dkg) Mehl

30 g (3 dkg) Hefe

2 Eier

bis zu 250 ml Milch

Prise Salz und Zucker

### **Zubereitung**

500 g Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz dazu und durchmischen. In das Mehl eine Mulde formen, darin etwa 125 ml Milch geben (lauwarm) und in die Milch die frische, ganz leicht angewärmte Hefe klein zerbröckeln und mit einer Prise Zucker ansetzen ( $\frac{1}{2}$  Esslöffel).

An einer warmen Stelle platzieren, so dass die Hefe aufgeht.

Wenn die Hefe sich in der Milch zersetzt hat und aufgegangen ist, das sogenannte Hefeteiglein

in das Mehl einrühren, die zwei Eier und etwas Milch dazugeben und den Teig ganz fest abschlagen. Ist er zu trocken langsam etwas Milch dazu geben und gut abschlagen, dass man ein "Blubb" hört. Mit wenig Mehl bestäuben und kurz ruhen lassen (5 Minuten).

Auf ein mit Mehl bestäubtes Brett holt man, aus der Teigschüssel mit dem Löffel eine kleine Menge Teig und formt kleine Bällchen. Diese legt man auf das vorbereitete Brett und lässt sie nun noch einmal - mit einem Tuch zugedeckt - gehen, bis sie eine schöne glatte Oberfläche haben.

Wasser im "Knödeltopf" zum Sieden bringen. Aufpassen auf die Größe des Topfes, nicht zu viele Knödel rein geben, da sie groß aufgehen. Immer in der Nähe des Topfes bleiben! Kleine Knödel fünf Minuten auf der einen Seite sieden, dann schnell wenden und weitere fünf Minuten auf der anderen Seite (bei größeren Knödeln sechs bis sieben Minuten).

Sobald der "Wuchter" herausgenommen wird, sofort mit einem festen Faden in zwei Hälften zerschneiden. So erhält hat man die alte traditionelle Form der böhmischen Knödel oder "Wuchta", wie sie im Egerland, angrenzend an die nördliche Oberpfalz, genannt wurden. Viel Spaß beim Ausprobieren! Und wenn es nicht klappen sollte, dann probiert man einfach die moderne Zubereitungsmethode über Dampf - da kann nichts passieren.