Karlovarské lázeňské knedlíky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/karlovarske-lazenske-knedliky.html

Karlovarské knedlíky svým složením patří mezi houskové knedlíky. Jejich příprava je poměrně snadná. Pokud se chcete dozvědět, proč se jim říká „Karlovarské“, měli byste číst dále!

Karlovy Vary jsou především lázeňské město, kam se od nepaměti sjížděla majetnější klientela z celé Evropy, aby si odpočinula od náročného života a konzumace těžkého jídla, aby se zdravě, ale zároveň chutně stravovala za podpory minerální vody.

Nebylo myslitelné, aby na ně z knedlíků vykukovaly kousky slaniny či nedej bože špeku. Pan kuchař tedy tyhle nezdravé, ale velmi chutné suroviny vyřadil, byly příliš na očích. A nahradil je jemnějším máslem, které nebylo vidět, ale knedlíky tak přidáním másla zjemnil.

Hosté byli spokojeni a k pokrmům si žádali tyhle „tukově ochuzené“ knedlíky, protože byly velmi zdravé. A jak jinak, říkali jim podle místa vzniku, tedy Karlovarské. Já přidávám ještě jedno slovo „Karlovarské lázeňské“.

Na 22 plátků knedlíků, silných 1,5 cm, si připravíme

- 400 g den starého bílého pečiva (rohlíky, housky, žemle), nakrájeného na kostičky
- 160 ml mléka
- 50 g rozpuštěného másla
- 3 větší syrová vejce
- 40 g hrubé mouky
- 8 g soli
- 7x strouhnutí muškátového oříšku
- Malou kytičku nasekané listové petržele
- 4 misky na přípravu (bábušky)
- Cukrářskou kartu nebo gumovou stěrku

Na zabalení

- Potravinářskou folii
- Alobal

nebo

- 2 sáčky na tlačenku o průměru 6 cm a délce 50 cm
- 2 kusy potravinářského provázku na zavázání

Celková doba vaření = 30 minut (po 15 minutách varu se knedlík obrátí a vaří dalších 15 minut)

Postup přípravy karlovarských lázeňských knedlíků

Do nejmenší misky odvážíme mouku a přidáme k ní nasekané lístky petržele.

Do největší misky vložíme kostičky pečiva. Necháme ho před tím vždy mírně oschnout, aby v hotových knedlících udělaly mozaiku. Kostičky pečiva pokropíme 160 ml připraveného mléka a

měchačkou mírně promícháme.

Vajíčka, jedno po druhém, rozklepneme. Bílky přijdou do třetí misky a žloutky do čtvrté misky.

Připravených 8 g soli rozdělíme rovnoměrně po 2 g do všech 4 misek: k rohlíkům, do mouky, k bílkům a ke žloutkům. Žloutky navíc postrouháme muškátovým oříškem.

Připravíme si prostorný kastrol, ve kterém budeme vařit společně 2 šišky knedlíků, které budou dlouhé přibližně 18-20 cm. Do kastrolu nalijeme vodu, zaklopíme a necháme přijít k varu.

Mlékem navlhčené rohlíky pokapeme rozpuštěným máslem. Zbytkem másla potřeme uvařené knedlíky.



Kostičky pečiva, zvlhčené mlékem a máslem
Zdroj:Marcela Hackerová

Žloutky prošleháme metlou a z bílků ručně nebo elektrický šlehačem vyšleháme pevný sníh.

Nyní do ruky vezmeme ohebnější (měkčí) cukrářskou stěrku a do bílkového sněhu, postupně, zapracujeme prošlehané žloutky a mouku s petrželkou. Kartou opatrně, pěkně odspoda misky, promícháváme, abychom suroviny spojili v hebké těsto.

Těsto kartou shrneme na navlhčené rohlíky a pomocí karty nebo stěrky či měchačky obsah mísy zlehka odspodu promícháme, abychom obalili kostičky pečiva bílkovým těstem.



Postup přípravy knedlíků
Zdroj:Marcela Hackerová

Na uvaření knedlíků můžeme použít různé pomůcky-obaly. Dříve se používaly na vaření ubrousky-utěrky.

Dnes se většinou používá potravinářská folie, na kterou se nanese těsto na knedlíky. Folie se sroluje a konce se zatočí jako karamela a sváže nebo se konce jen zasunou pod knedlík a celý knedlík se ještě zabalí do alobalu.

Já používám 2 sáčky na tlačenku (prodává ŘEZPOF) o průměru 6 cm.

Ze sáčku odstřihneme 15 cm (kvůli průměru hrnce) a těsto postupně, po lžících přeneseme do sáčku. Po každé lžíci se sáčkem zatřeseme, aby se mezi těstem nedělaly vzduchové bubliny. Sáček zavážeme potravinářským provázkem.



Knedlíky před vařením
Zdroj:Marcela Hackerová

Připravené knedlíky vložíme do vroucí vody, zaklopíme a vaříme 15 minut. Po 15 minutách knedlíky ve vodě obrátíme a vaříme dalších 15 minut.

Uvařené knedlíky přeneseme na prkénko, odstřihneme konce sáčku a obal opatrně nožem prořízneme. Zasuneme špičku nože (ostřím nahoru) mezi knedlík a papír a tahem nože směrem od sebe papír prořízneme.

Knedlíky necháme mírně vychladnout. Knedlík potřeme zbytkem másla, který zbyl v hrnečku, a pak je ostrým nožem nakrájíme na 1,5 cm silné plátky.



Karlovarské lázeňské knedlíky se segedínským gulášem
Zdroj:Marcela Hackerová

Karlovarský lázeňský knedlík, pro svoji hebkost a měkkost, je výborným parťákem všech omáček i gulášů.