Der Knödel - Kaspressknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Restlküche Salzburger Gerichte Suppen Vegetarisch Vorspeisen und Salate

Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

300 G	Knödelbrot
300 G	würziger Käse
200 G	Milch
80 G	Butter
4	Eier
1 GROSSE	Zwiebel
	Petersilie
	Salz und Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
1	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Das Knödelbrot mit der warmen Milch übergießen, die Zwiebel klein schneiden und mit Butter goldbraun rösten und zum Knödelbrot geben.
2. Den klein würfelig geschnittenen oder geriebenen Käse zur Knödelmasse geben. Nun noch die fein geschnittene Petersilie und die Eier unter die Masse mengen. Das ganze würzig abschmecken.
3. Auch gebe ich kein Mehl zur Masse, weil die Eier die Bindung der Knödel machen.

   Nun lassen wir die Masse noch ca. eine halbe Stunde rasten, damit sich der Geschmack besser entfalten kann.

4. Anschließend ca. 90 g von der Knödelmasse mit feuchten Händen zu einer Kugel formen und flachdrücken.
5. Die Knödel bei einer Temperatur von 180 Grad in Butterschmalz goldbraun herausbacken.

   Die Kaspressknödel kann man mit grünem Salat und einem Kräuterdipp genießen, mit Sauerkraut, oder einfach in der Suppe.

SEMINAR BÄUERINNEN