KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

WÜRZIGE KASPRESSKNÖDEL

Für 4 Personen

ZUTATEN

300 g Brötchen / Semmeln vom Vortag
2 Zwiebeln
1 EL Butter
200 g würziger Bergkäse
1 kleiner Bund Petersilie
125 ml Milch
3 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz

Kaspressknödel sind eine Tiroler Spezialität – die flachen gebratenen Semmelknödel mit würzigem Käse und frischer Petersilie werden meist in klarer Suppe oder zu einem Salat serviert.

ZUBEREITUNG

Brot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebeln schälen und hauchfein würfeln. Zwiebelwürfel mit etwas Butter in einer Pfanne glasig anbraten und zu den Brotwürfeln geben. Bergkäse fein würfeln und ebenfalls zugeben. Petersilie zupfen, fein hacken und zugeben. Zum Schluss Milch und Eier zugeben und die Masse mit den Händen gut vermischen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Knödelmasse etwa 20 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Knödel formen und platt drücken. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Knödel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Je 2 bis 3 Knödel in einen tiefen Teller geben und mit einer heißen Rinderbrühe aufgießen.

Tipp: Im Sommer passen die Kaspressknödel auch wunderbar zu einem großen grünen Salat oder einem warmen Krautsalat mit Speck.