



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Suppen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 6 Personen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zutaten

300 G Bergkäse

250 G Knödelbrot

4 Eier

griffiges Mehl

125 ML lauwarme Milch

gehackte Petersilie

1 PRISE Salz

Schnittlauch

---

Rapsöl

---

Rindssuppe

---

## **Zubereitung**

1. Das Knödelbrot mit dem Käse vermengen und die warme Milch darüber gießen.
2. Eier, Petersilie und Salz dazumischen.
3. Mehl zum Binden der Teigmasse nach und nach einrühren.
4. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben.
5. Aus der Teigmasse Knödel formen und flachdrücken.
6. In einer Pfanne 2 Finger hoch Rapsöl auf ca. 160 °C erhitzen und Knödel beidseitig goldgelb ausbacken.