Kaspressknödel

Salzburg schmeckt

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Romana Gruber

Zutaten

300 G	Knödelbrot
300 G	würziger Käse
200 G	Milch
80 G	Butter
4	Eier
1 GROSSE	Zwiebel
	Petersilie
	Salz

	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.

Der Knödel – ein Klassiker!

Für mich zählt die einfache, unkomplizierte Küche, daher ist der Knödel, egal ob pikant oder süß, für mich nicht wegzudenken.

Sie sind nicht nur schmackhaft, sondern auch sättigend und nebenbei wenn gewünscht auch eine praktische Resteverwertung. Die perfekte Hausmannskost, mit der man sich ein Stück Heimat in die Küche holen kann, den je nach Region können die Zutaten variieren.

Ich persönlich schätze die Vielseitigkeit des Knödels - vom einfachen Semmelknödel, über gefüllte Obstknödel bis hin zu Suppeneinlagen in Form von Leberknödel oder Kaspressknödel. Aus wenigen Zutaten entsteht ein schmackhaftes Gericht. Grund genug hier einmal meine Liebling-Knödel-Rezepte „auszupacken“. Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachkochen und „Mahlzeit“