



Kaspressknödel Suppe

Steirische Suppeneinlage.

Je nach geformter Größe rund 15 Knödel mit einem Durchmesser von rund 4 cm.

Zutaten

Menge	Zutat
200 g	Bergkäse
	Knödel
250 g	Semmelwürfel
1 EL	Butter
2	Eier
0.5 Bund	Kräuter frisch
50 g	Speck
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1	Zwiebel
1 Prise	Muskat
1 l	Wasser
2	Suppenwürfel (pflanzlich)
0.5 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Knödel-Masse (20 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>250 ml Milch in einem Topf erwärmen. Nun die 250 g Semmelwürfel in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen und einige Minuten einziehen lassen. 200 g Bergkäse klein würfelig schneiden. 0.5 Bund Kräuter frisch fein hacken. 1 Zwiebel schälen und klein schneiden. 50 g Speck ebenfalls würfelig schneiden. Nun 2 Eier und alle anderen Zutaten zusammen verrühren und mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Muskat abschmecken. Daraus nun rund 10 Knödel formen.</p> <p>Knödel braten (20 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	2.	<p>Die geformten Knödel flach drücken und in einer Pfanne mit 30 g Butter braten.</p> <p>Suppe (10 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	3.	<p>1 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin 2 Suppenwürfel (pflanzlich) aufkochen lassen. Nun auf einem Teller zusammen mit den gebackenen Kaspressknödel und 0.5 Bund Schnittlauch servieren.</p>

Tipp

Jede Knödelmasse muss rasten (die Semmelwürfel müssen sich mit Fett, Milch und Eiern ansaugen, Mehl muss quellen). Wenn man Knödel zu früh formt und gleich ins Wasser legt, können sie zerfallen, obwohl man die Knödelmasse richtig zubereitet hat.

Suppen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Mittel

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

50 Minuten

• **Preiskategorie**