Kaspressknödel

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

Bilder



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

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt

Zutaten
Beschreibung
Knödel-Masse (20 Minuten)
☐
1.

250 ml 250Milch in einem Topf erwärmen. Nun die
250 g 250Semmelwürfel in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen und einige Minuten einziehen lassen.
200 g 200Bergkäse klein würfelig schneiden.
0.5 Bund 0.5Kräuter frisch fein hacken.
1 1Zwiebel schälen und klein schneiden.
50 g 50Speck ebenfalls würfelig schneiden. Nun
2 2Eier und alle anderen Zutaten zusammen verrühren und mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Muskat abschmecken. Daraus nun rund 10 Knödel formen.

Knödel braten (20 Minuten)
☐
2.

Die geformten Knödel flach drücken und in einer Pfanne mit
30 g 30Butter braten.

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.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

- ## Bewertung

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**
- **Zeit**

  40 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste