

Rezept Kaspressknödel „wie bei der Resi“

„Die Kaspressknödel schmecken sakrisch guad mit Sauerkraut, aber auch als Einlage in Fleisch- oder Gemüsebrühe!“



Zutaten:

4 alte Semmeln (mit kernigen Vollkornsemmeln wird's besonders fein!) oder „Knödelbrot“ (gibt's beim Bäcker)
250 ml Milch
600 g Bergkäse oder Greyerzer, evtl. halb-halb mit Emmentaler gemischt
3 Eier
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Majoran
Butterschmalz zum Ausbacken

Alte Semmeln oder Knödelbrot in kleine Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Den Käse reiben und in einer Schüssel mit den geschnittenen Kräutern und den verschlagenen Eiern mischen. Die eingeweichten Semmeln recht gut ausdrücken, mit dem Rest zu einem glatten Teig verkneten. Würzen mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen, dann ca. eine halbe Stunde stehen lassen.

Mit nassen Händen aus dem Teig handflächengroße Knödel drehen und plattdrücken. In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten schön braun anbraten.

Fertig san's

Almwild wünscht a'guadn