

Benötigte Zutaten

400 g	Knödelbrot
2	Eier
1	Zwiebel
200 g	Premium Original Almkönig geräuchert
200 g	Premium Bergkäse
325 ml	Premium Alpenmilch
2 EL	Premium Teebutter
	Petersilie (Menge nach Belieben)
	Salz, Pfeffer

Salzburger Kaspressknödel

Kaspressknödel sind ein klassisches Gericht aus Salzburg und Tirol und gehören zu den beliebtesten Käseknödel-Varianten der österreichischen Küche. Ob knusprig in der Pfanne gebraten, im Backofen schonend gebacken oder als Einlage in einer klaren Suppe: Die flach gedrückten Knödel aus Knödelbrot, Milch, Ei und würzigem Bergkäse und Almkönig geräuchert sind äußerst vielseitig.. Dieses Rezept für Salzburger Kaspressknödel zeigt Schritt für Schritt, wie aus einfachen Zutaten eine sättigende Hauptspeise entsteht, die sich auch hervorragend vorbereiten, einfrieren und später wieder knusprig aufbacken lässt.

Anleitung

1. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in etwas Butter glasig andünsten und zur Seite stellen.

2. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und die Zwiebelmischung hinzufügen.

3. Die beiden Käsesorten in Würfel schneiden und mit den Eiern hinzugeben.

4. Die Milch lauwarm erwärmen und zu den Semmelwürfeln dazugeben

5. Petersilie fein hacken und ebenso zur Mischung hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Masse mit den Händen gut durchmischen und etwa 15 Minuten zur Seite stellen.

7. Aus der Masse große Laibchen formen und von beiden Seiten in Öl goldbraun backen.

8. Mit grünem Salat oder als herzhafte Einlage in einer kräftigen Rindsuppe oder einer aromatischen Gemüsebrühe servieren.

Tipp: Kaspressknödel eignen sich hervorragend als Einlage für Suppen, können eingefroren und auch später genossen werden.

Kaspressknödel – welche Beilage?

Wer sich fragt „welche Beilage passt zu Kaspressknödel?“, kann sich an der gewünschten Mahlzeit orientieren. Für eine leichte Mittagsmahlzeit genügt meist ein großer grüner Salat, während für ein deftiges Abendessen kräftigere Beilagen ideal sind.

Geeignete Beilagen-Ideen im Überblick:

Als leichte Variante: Grüner Salat, Vogerlsalat oder Gurkensalat

Als deftige Variante: Krautsalat, lauwarmer Kartoffelsalat, geschmorte Zwiebeln

In der Suppe: Klarer Rindsuppe oder Gemüsebrühe mit Schnittlauch und Gemüsewürfeln

Kaspressknödel im Backofen zubereiten

Kaspressknödel können klassisch in der Pfanne goldbraun gebraten oder alternativ im Backofen zubereitet werden. Die Backofen-Variante ist besonders praktisch, wenn mehrere Portionen gleichzeitig serviert werden sollen oder weniger Fett verwendet werden soll.

So gelingen Kaspressknödel im Backofen:

Geformte Laibchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Öl bepinseln.

Bei etwa 180–200 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen, bis die Oberfläche knusprig ist und der Käse gut geschmolzen ist.



Ein Rezept von
food-stories.at