

Kaspressknödel: Leckere Tiroler Käseknödel

Kaspressknödel sind mit diesem Rezept schnell gemacht. Leckere Tiroler Käseknödel sind der Klassiker der Tiroler Küche und auf den Wander- und Skihütten einfach ein Muss, egal ob mit Salat, Sauerkraut oder in Brühe serviert. Und ein toller Nebeneffekt: Alte Brötchen finden hier ihre Verwertung.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer
Portionen: 4

Einkaufsliste:

- 300 g Brötchen (zirka 5 Stück, alt oder frisch)
- 250 - 300 ml Milch
- 2 EL Zwiebeln (in feine Würfel geschnitten)
- 80 g Speck (in feine Würfel geschnitten)
- 3 EL Butterschmalz
- 2 EL Kräuter (gehackt)
- 1 Ei
- 200 g Bergkäse (in kleine Würfel geschnitten)
- 1 - 2 EL Semmelbrösel
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig abschmecken. Danach über die Brotwürfel gießen und mit einer Klarsichtfolie abdecken.

Tipp: Erst drei Viertel der Milch übergießen, dann den Rest. So sehen Sie, wie weich die Masse wird.

Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen. Dann die Zwiebelwürfel und den Speck in Butterschmalz anschwitzen.

Tipp: Statt Speck können sie auch Katenschinken verwenden, dieser ist etwas milder im Geschmack.

Die gehackten Kräuter, geriebene Muskatnuss und das Ei gut mit der Brötchenmasse vermengen. Dann noch die kleinen Käsewürfel vorsichtig unterarbeiten.

Tipp: Wenn die Masse zu weich ist, können Sie noch Semmelbrösel dazugeben, um mehr Festigkeit zu erreichen.

Aus der Masse kleine Knödel formen.

Tipp: Sie können auch Masse mit einer Schöpfkelle abnehmen und in die Pfanne geben, dann werden alle Knödel gleich groß.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen (nicht allzu heiß), die Knödel flach drücken und goldgelb nicht zu heiß ausbacken. Lecker schmecken sie mit einem frischen Salat serviert.

Tipp: Im Kühlschrank sind die Kaspressknödel etwa eine Woche haltbar. Die geformten Knödel können auch eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und dann fertig ausgebacken werden.