Salzburger Kaspressknödel

Ein Rezept Klassiker aus Österreich: Die Salzburger Kaspressknödel sind auf der ganzen Welt bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

800 g	Knödelbrot
6 Stk.	Eier
1.5 l	Milch
500 g	Bergkäse
0.5 Bündel	Petersilie (fein gehackt)
180 g	Butter
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Salzburger Kaspressknödel den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Knödelbrot in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und auch den Käse fein würfeln.

2. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Eier und Milch verquirlen und mit Käse und Petersilie mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anrösten, dann unter die Knödelbrotmasse mengen. Für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

3. Ein Backblech mit etwas Öl einpinseln oder mit Backpapier auslegen. Aus der Knödelmasse mit feuchten Händen tennisballgroße Kaspressknödel formen und auf das Blech setzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Tipp

Die Salzburger Kaspressknödel schmecken als Suppeneinlage oder mit Sauerkraut oder einem frischen Dip als Beilage.