

Tiroler Kaspressknödel

Die Tiroler Kaspressknödel wie man sie von der Almhütte oder Skihütte kennt, kann man mit diesem Rezept auch ganz einfach zu Hause zubereiten.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Knödelbrot
1 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Petersilie
400 g	Bergkäse
250 ml	Wasser
	Salz und Pfeffer
350 ml	Milch
3 Stk.	Eier
100 g	Butter (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die **Tiroler Kaspressknödel** die Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Die Petersilie klein hacken und den Bergkäse reiben.
2. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten.
3. Das Knödelbrot in eine Rührschüssel geben. Zwiebeln hinzugeben, Käse in Milch und Wasser versprudelte Eier zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten mit den Händen gut vermischen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.
4. Kleine Knödel formen und flach pressen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kaspressknödel beidseitig einige Minuten goldbraun braten.

Tipp

Zu den Kaspressknödel einen grünen Kopfsalat oder gemischten Salat reichen. In der kalten Jahreszeit wird zu den Knödeln auch sehr gerne Sauerkraut serviert.