KASPRESSKNÖDEL

4.9 bei 71 Bewertungen

40 min

15 min

Zubereitung

1 Die Zwiebel fein schneiden. Den Käse reiben und die Petersilie hacken.

2 Die Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasing anrösten. Danach mit Milch aufgießen und aufkochen.

3 Semmelwürfel, Käse, Petersilie und Eier in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch-Butter-Zwiebel-Mischung übergießen. Alles gut vermischen und dann einige Minuten ziehen lassen.

4 Aus der Masse Laibchen formen und diese in heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun ausbacken. Damit die Kaspressknödel schön rund werden, verwende ich am liebsten den Dessertring (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertring/) samt Drücker (https://www.backenmitchristina.at/produkt/dessertdrueckering/) .

Zutaten

CA. 12 STÜCK

TEIG

1	Zwiebel
300 g	würziger Käse
1 Bund	Petersilie
30 g	Butter
200 g	Milch
300 g	Semmelwürfel
3	Eier

ZUM BRATEN

50 g	Butterschmalz

ZWIEBELSUPPE

2	Zwiebeln
2	Karotten
2 l	Gemüsesuppe nach Wahl

5 Für die Suppe die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Karotten schälen und würfelig schneiden. Karotten und Zwiebeln kurz anrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen. Etwas köcheln lassen und abschmecken.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Semmelwürfel/Knödelbrot kannst du ganz einfach aus altem Weißbrot zubereiten. Dafür einfach die Semmel oder ähnliches in Würfel schneiden und luftdicht verschließen.