



KASPRESS-KNÖDEL AUF 1.521 METER

Rezept vom Ahornkaser an der Roßfeldpanoramastraße



Kaspres-Knödel von der Berggaststätte Ahornkaser

Zutaten für etwa 25 Knödel:

- 1 kg Knödelbrot
- 350 g Emmentaler gerieben
- 350 g Bergkäse gerieben
- 300 g Mozzarella gerieben
- 50 g Butter
- 500 g Zwiebel gewürfelt
- Petersilie gehackt je nach Geschmack
- 800 ml Milch
- 8 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Fett zum rausbraten



Tipps von Patrick:

„Wer einen rassigen, würzigen Geschmack mag, gibt mehr Bergkäse, weniger Emmentaler dazu. Und wem die Knödelmasse zu feucht vorkommt: Einmal ein bisschen Semmelbrösel dazugeben.“

Zubereitung:

Zwiebeln in einem Topf mit der Butter anbraten. Mit der Milch aufgießen. Gewürze und die Petersilie in den Topf dazu geben. Die Gewürzmilch erhitzen. Das Knödelbrot in einer großen Schüssel mit dem Käse vermengen. Abgekühlte lauwarme Gewürz-Zwiebelmilch (nicht zu heiß, sonst schmilzt der Käse!) über das Knödelbrot gießen, vermengen und ziehen lassen, bis es etwas abgekühlt ist. Eier dazu geben und gut unterheben. Knödel formen und plattdrücken. Im Fett ausbacken