

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Kaspressknödelsuppe

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- Karkasse vom Fleischer Ihres Vertrauens
- 1,5 L Wasser
- Salz
- 2 Karotten
- ¼ Sellerie
- Zwiebelhaut
- Petersilienwurzel
- Petergrün
- Liebstöckel
- Pfeffer ganz
- Lorbeerblatt
- Piment
- Kümmel

Quelle: ORF extra

Für die Kaspressknödel

- restliche Fülle vom Henderl
- 300 g würziger Käse, gewürfelt
- Pflanzenöl zum Rausbacken

Zubereitung

Suppe:

Karkasse in gesalzenem Wasser aufkochen und Schaum abschöpfen, Gemüse waschen und schälen, dann Gewürze begeben, etwas später die Kräuter, ca. 2 – 3 Stunden kochen lassen und mit Gewürzen abschmecken.

Kaspressknödel:

Fülle des Henderls mit würfelig geschnittenem Käse vermengen, zu Knödel formen und dann flach drücken, in Pflanzenöl goldig raus backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.