

Pinzgauer Kaspressknödel



500g Knödelbrot
1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
2 Esslöffel Petersilie gehackt
500g Bierkäse oder Bergkäse in Würfelchen geschnitten
6 Eier Größe M
250ml Wasser
250g Mehl
1 Esslöffel Öl
Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Als erstes befreit Ihr den Käse von seiner Rinde und schneidet ihn in Würfelchen. Danach bratet Ihr die Zwiebelwürfelchen im Öl goldgelb an und vermischt sie dann mit dem Knödelbrot. Dann gebt ihr zu dem Knödelbrot noch den vorbereiteten Käse, die Petersilie und etwas Pfeffer und Salz. Die Salzmenge hängt stark davon ab wie salzig der von Euch verwendete Käse ist.

Als nächstes verrührt ihr die Eier mit dem Wasser, gebt beides zur Pinzgauer Kaspressknödel Mischung dazu und mengt alles gut durch. Die Mischung lasst ihr jetzt ca. 10 Minuten ruhen, damit das Knödelbrot aufweichen kann.

Danach gebt Ihr noch das Mehl dazu und vermengt die Masse. Jetzt könnt Ihr auch noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann formt Ihr aus der Masse ca. 20 flachen Knödel.

Die Pinzgauer Kaspressknödel bratet ihr jetzt bei schwacher Hitze in Butterschmalz an, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.