



Kaspessknödel in der Zwiebelsuppe

Rezept von Alexander Fankhauser
35 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen:

ca. 250 g gekochte Kartoffel, 1 Zwiebel, 20 g Butter, ca. 100 g Bröseltopfen, glattes Mehl, Graukäse (je nach Geschmack); Butterschmalz zum Braten.

Für die Zwiebelsuppe: 1 Liter Rindsuppe, 300 g Zwiebel (in Ringe geschnitten), 2 EL Cognac, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, gerebelter Majoran.

Zubereitung:

Für die Knödel die Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.

Die gekochten Kartoffeln noch warm pressen und mit Zwiebel, Topfen und Graukäse vermischen. So viel Mehl beifügen, bis sich die gewünschte Knödelkonsistenz einstellt. Man kann der Knödelmasse eventuell auch 1 Ei begeben.

Aus der Masse Nocken formen und diese in Butterschmalz goldbraun braten.

Für die Zwiebelsuppe in einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten. Mit Cognac ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Die Kaspessknödel in der Zwiebelsuppe servieren.

Quelle: ORF extra

