

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Alexander Fankhauser

Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe

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. Soviel 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 Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe servieren.