

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 30. März 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Kaspressknödel**

**30 Minuten/leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

1 Zwiebel, 50 g Butter, 250 ml Milch, 250 g frisches Knödelbrot, 2 Eier, 130 g Pinzgauer Bierkäse, 130 g sechs Monate gereifter Bergkäse, Petersilie, 1 EL griffiges Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butterschmalz.

Für den Krautsalat: 400 g fein geschnittenes Spitzkraut, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 5 cl Riesling Ausleseessig, 4 cl Sonnenblumenöl, Kümmel (ganz), Salz, Pfeffer.

### **Zubereitung**

Für die Kaspressknödel die Zwiebel fein schneiden, in der Butter anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Über das Knödelbrot geben und 5 Minuten ziehen lassen. Eier, gewürfelte Käse, fein gehackte Petersilie und Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kleine Laibchen formen und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.

Für den Krautsalat das Kraut etwas einsalzen und mit Kümmel würzen. Fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Pflanzenöl anschwitzen, mit Essig ablöschen und über das Kraut geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. Kaspressknödel mit lauwarmem Krautsalat servieren.