

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

Fotocredit: Simeon Baker



Kaspressknödel in der Suppe

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 250 g frisches Knödelbrot
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 50 g Butter
- eine Prise Salz
- fein gehackte Petersilie
- eine Prise Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 130 g Pinzgauer Bierkäse
- 130 g Bergkäse 6 Monate gereift
- 1 EL griffiges Mehl
- Butterschmalz zum Anbraten

Für die Suppe

- 500 ml Rindsuppe
- etwas Schnittlauch
- 80 g gekochte Karotten & gelbe Rüben

Zubereitung

- 1.** Für die Kaspressknödel zuerst die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und mit Milch ablöschen.
- 2.** Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und mit der Milch-Zwiebelmasse übergießen. Dann die Eier, den Käse und die gehackte Petersilie untermischen. Die Masse mit etwas Mehl bestäuben und kurz durchziehen lassen.
- 3.** Zum Schluss kleine Laibchen formen und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.
- 4.** Die gebratenen Knödel in heißer Rindsuppe anrichten und mit fein geschnittenem Schnittlauch und dem gekochten Karotten-Gemüse servieren.

Tipp: Beim Zubereiten der Suppe die Karotten und die gelben Rüben kurz mitkochen.