

REZEPT des Brotmagazins

# Brot

## Tiroler Kaspressknödel

Ein leckeres Hüttenessen sind die Kaspressknödel, auf Basis von Altbrot mit viel würzigem Käse in der Pfanne gebraten. In den Bergen serviert man die Knödel in einer Brühe mit Schnittlauch oder einfach zu einem bunten Salat. Auch Veit Knödelbrot eignet sich für dieses Rezept.



**Zubereitungszeit:** 25 min (+ 20 min Ruhezeit)

**Zutaten für 8 Knödel:**

- 300 g altbackenes Brot z.B. Veit Steinofenlaib oder Veit Knödelbrot
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Butter
- 5 Zweige Majoran
- 100 ml Milch
- 4 Eier (M)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g würziger Bergkäse
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 EL Butterschmalz
- 600 ml Gemüsebrühe

### **Zubereitung:**

1. Altbrot fein würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauch pellen sowie fein würfeln, salzen und beides in der Butter glasig dünsten.
3. Majoran fein schneiden und mit Milch und Eiern verquirlen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Käse reiben, 50 g beiseitestellen.
5. 150 g Käse mit dem Brot und den Zwiebeln mischen. Die mit Eiern verquirlte Milch zugeben und alles gut verkneten. 20 min ziehen lassen.
6. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
7. Mit befeuchteten Händen 8 „Frikadellen“ formen, leicht flach drücken. Butter-schmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Bratlinge darin von jeder Seite 3-4 min goldbraun braten.
8. Die Brühe erhitzen, die Kaspressknödel in tiefen Tellern anrichten, mit 50 g Käse bestreuen und mit der heißen Brühe begießen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!