

Kaspressknödel *

150 g altes Weißbrot
~ 200 ml heiße Milch

würfeln,
einweichen

2 kleine Eier
1kl. Zwiebel
100 g würziger Käse
(z.B. Appenzeller würzig)
1 EL Petersilie

kleppern, einrühren
glasig dünsten

fein wiegen, einrühren

wenig Salz, Pfeffer, Muskat

würzen

Masse zu Pflanzern formen (wie Frikadellen) und in reichlich
Olivenöl knusprig braten.



Guten Appetit!

www.saarwalter.de

Layout und © WE

* **Kaspressknödel** sind eine westösterreichische Spezialität von flach gepressten Knödel aus Knödelbrot und Käse, die als Suppeneinlage oder in Butterschmalz ausgebacken als Hauptgericht mit Sauerkraut serviert werden (Wikipedia).

Kennengelernt im Sommer 2011 in Bad Endorf (Obb) in der Markthalle.