



## **HOTEL - PENSION**

### **UNTERBRÄU**

Bräugassl 6  
Fax.05335 / 22434  
Mobil Tel.0664 / 482 54 09 A-6361 Hopfgarten  
Tel.05335 / 2243



E-Mail [unterbreu@tirol.com](mailto:unterbreu@tirol.com)  
Homepage : [www.unterbraeu.com](http://www.unterbraeu.com)

## **Kaspressknödel**

- 3 altbackene Semmeln**
- 3 größere gekochte Kartoffeln**
- 30 dag Graukäse (eher speckig sollte er sein) ansonsten 3 Sorten**
- Schnittkäse von mild bis ganz würzig.**
- 2 ganze Eier**
- sparsam Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**
- 1 feingehackte Zwiebel**
- 2 Knobizehen**
- viel Schnittlauch(wichtig)**
- 3 El.Mehl**

**Semmel und Kartoffeln klein würfelig schneiden und zerquetschen.**  
**Den Zwiebel helbraun rösten, zuletzt Knobi kurz mitröstendazugeben, kurz**  
**Den Käse klein würfelig schneiden(nicht reiben), Eier, Mehl, Gewürze**  
**, Schnittlauch und so viel warmes Wasser dazugeben, daß ein**  
**geschmeidiger, aber nicht zu weicher Teig entsteht.**  
**Nun noch 1/2 Stunde rasten lassen, dann Knödel formen und wie**  
**Fleischlaibchen flachdrücken.**  
**In erhitztem Butterschmalz herauspressen-d.h.in nicht zu viel Fett**  
**herausbraten.**  
**Die Knödel sollen eine gute braune Farbe erhalten.**  
**Dann werden diese Preßknödel in klarer Suppe mit viel gebräunter Zwiebel**  
**serviert.**