



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
Homepage : 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.