

Kaspress-Knödel, so wie ich sie mag.. ;)

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/kaspress-knoedel-so-wie-ich-sie-mag.254622/>

von:



Zaubervati

Hallo liebe Grillschwestern und -brüder im Herrn!

Als gebürtiger Salzburger darf ich mich sehr wohl auch mit einer west-österreichischen Spezialität hier im Forum zeigen.

Unser lieber Grillspezi @fleischbräuner hat 2015 am Schluchtengriller OT (oder war's am Alpenschützen OT?) leckere Kaspreßknödel serviert.

Letztens hatte ich wohl mitten in der Nacht einen derartigen Heißhunger auf die leckere Holzhackerspeise, dass ich des Morgens gleich an die Zubereitung ging:



Zutaten:

ca. 1/2 Kilo Laugenbreznbröckerl

ca. 13 dag Butter

1/2 Kilo Vorarlberger Bergkäse (der Salzburger nimmt wohl eher Bierkäse 😊)

5 Eier

5 gehäufte Löffel Mehl

1 Seidel Milch-Schlagobersgemisch 2:1
1 dag kalt geräucherter Wuidsau-Speck (oder Schwarzwälder usw.)
Abrieb einer Zitrone
2 gehackte Zwiebel
4 El gehackter Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

hart getrocknete Laugenbrezen (wirklich hart, wie Knödelbrot, nicht altbacken),
grob zerschnitten



Bergkäse, Petersilie, Speck



Die Eier und das Mehl gut verschlagen.



Milch und Schlagobers vermischen und kurz wärmen



Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen



..und den Speck kurz mitdünsten



Bei den nächsten Schritten (Vermengung 😊) ist es notwendig, dass bei jeder neuen Zugabe die Masse (Anfang noch sehr trocken) gut durchgemischt wird, um eine gleichmäßige Verteilung der Ingredienzien zu gewährleisten.

1. S & P und Petersilie samt Muskatnuss und Zitronenschale



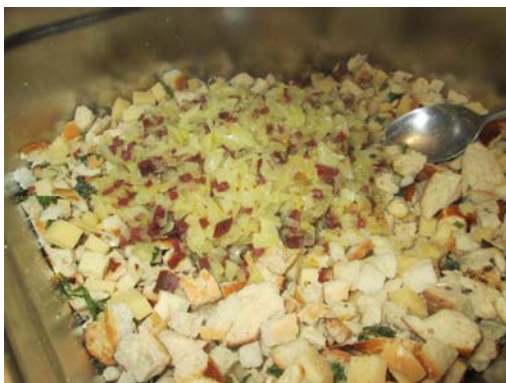
2. Bergkäse dazu



und wieder schön mischen



3. Butter-Zwiebel-Speck



..mischen, dass das Fett schön in die einzelnen Bröckerl einzieht und das Zwiebelaroma sich entfaltet 🐜



4. dann das Ei-Mehlgemisch



... und zuletzt das Milch-Schlagobers-Gebräu



Wenn alles nochmal gut durchgemischt ist, mindestens eine Stunde kühl rasten lassen.



Dann mit feuchten Prätzen flache Laberl zu ca. 140 g formen



Ich brate sie in Butterschmalz im Gasi auf dem umgekehrten Deckel des Petromax DO (ft12)



Zum Abschluss werden die Kaspressknödel in eine vorbereitete fertige gehaltvolle Gemüsesuppe für ca. 3 Minuten zum Nachziehen eingelegt.



So, *ready to serve:*



angerichtet auf einer separat frisch zubereiteten Gemüseauflage



Bitte sehr:



Beliebt bei jung & alt.....und bei DER produzierten Liefermenge durchaus auch als Hauptspeise geeignet!

