



Anmelden oder registrieren

Feste Breite >

Deutsch >

GSV-News Wettbewerbe GSV-Produkte Lexikon zum Grillen Grillseminare Wissen zum Grillen
 Rezepte zum Grillen Grillsportverein Featured Threads

GSV - GRILL

Startseite

Foren

Medien

User Map

Ressourcen

Neu

Mitglieder

Events

Startseite > Foren > Fachbereich > **Kochecke** >



Diese Seite verwendet Cookies. Wenn du dich weiterhin auf dieser Seite aufhältst, akzeptierst du unseren Einsatz von Cookies. [Weitere Informationen](#)

Du n
Regis
sehe

Cookies

Registrierung

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

Dieses Thema im Forum "Kochecke" wurde erstellt von zaubervati, Gestern um 19:02 Uhr.

Seite 1 von 2 [1](#) [2](#) [Weiter >](#)



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

18 Volt String Trimmer

Cordless, Adjustable Handle, 40
Minutes Run Time per Charge.
\$39.99





..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!



Den Anhang 1180553 betrachten

Den Anhang 1180554 betrachten

Den Anhang 1180555 betrachten



zaubervati, Gestern um 19:02 Uhr

1

migra, Spätzünder, pefra und 29 anderen gefällt das.



Boah de konn i bis DO riachn so guat wia de ausschaun.

Wos mia oiweu dazua essen: koida Kräuterrahm und an grean Solot stott Suppn, voi guat!



Eichi78
Grillkönig

Schen Gruaß,
Günther

57er Master Touch GBS mit Firefighter Pizza-Roti-Aufsatz, 57er BarB-Kettle, 12er DO und noch einen kleinen DO, X72 Wokbrenner, Ramster LeRond und einen Holzräucherschrank

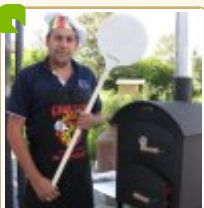
Mitglied der Schluchtengriller



Eichi78, Gestern um 19:13 Uhr

#2

zaubervati gefällt das.



boehmy
Grillkaiser

Absolut super! Das wird gespeichert und nachgebaut. Ich liebe kaspresknädl beim



netter lette 16"

;



Erbstück Kugel

;



3L

;

Napoleon SE 494 ; HBO Ramster Le Rond

MUH!



Echte Männer Trinken keine Milch..... Sie essen die Kuh

boehmy, Gestern um 19:13 Uhr

#3

zaubervati gefällt das.



Dodge

Pitmaster

5+ Jahre im GSV

...des g'fällt 😊

I Love [BBQ](#)

Dodge, Gestern um 19:19 Uhr

#4

zaubervati gefällt das.



holledauerin

Fernsehköchin

Ja, de hätt i a gern gessn. Ich hab mal welche geschenkt bekommen, die waren von einer Frau aus Tirol gemacht - glaub ich wenigstens, ich mein das war Graukas.... sehr würzig aber gut

VG von der holledauerin

Wahre Freundschaft - eine sehr langsam wachsende Pflanze

holledauerin, Gestern um 19:20 Uhr

#5

zaubervati gefällt das.



Sauber, bei der Anleitung schaff ich des hoffentlich jetzt auch die Knödel zu basteln. 😊👍

Anlachen tun mich die schon lang,
aber dann war immer was anderes.



ottob

Grillkaiser

5+ Jahre im GSV

grüsse

D`r Schwoab, der im Frankenland lebt und nicht mehr vor den Toren Hamburgs arbeitet....
und **Mitglied der Schluchtengriller** und **Mitglied der BAM** isch

ottob, Gestern um 19:36 Uhr

#6

zaubervati gefällt das.



Traekulgriller

Grillkaiser

Für mich auch ne Portion ! 🍴🍴



Gruß Matthias

Weber OTG 57; OTG 47, OTG 67; WSM 57; WSM 47; Go Anywhere; Smokey Joe; Fireplace; SoH; Manniu D-83; Manniu X-72; Manniu D-81;

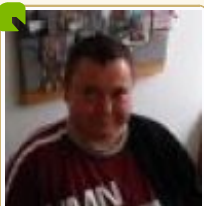


Ramster Le Rond

Traekulgriller, Gestern um 19:37 Uhr

#7

zaubervati gefällt das.



fleischbräuner

Grillkaiser

Ja, die Dinger sind herrlich. Die gibt es bei uns sicherlich einmal im Monat. In der Winterzeit als Suppeneinlage a la @zaubervati und wenn es im Frühjahr frischen Salat aus dem Garten gibt werden sie a la @Eichi78 als Hauptgericht nur mit grünen Salat genossen.

Zitat von zaubervati: ↑

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

je mehr der Käse stinkt, um so besser werden die Kaspress-Knödel 🍴🍴🍴

Wie ich sehe, hasst du zu den Käse Knödeln auch ein Bier aus der Region deiner Ex Heimat genossen Gute Wahl. 🍺



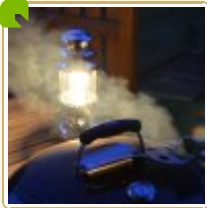
Schöne Grüße ins Waldviertel 🐇

Einsatzgeräte: Napoleon LEX 485, Rösle F50 Smoker, Rösle F60, Napoleon PRO22K-LEG, Grill ´n Smoke Smoking Star, Cobb Premier und Supreme, DO: 0,7 4,5 9,0 12,5 l, Zubehör: ein kleiner Berg

fleischbräuner, Gestern um 19:51 Uhr

#8

zaubervati und Eichi78 gefällt das.



Bruco
Grillkönig

Zitat von zaubervati: ↑



Klicke in dieses Feld, um es in vollständiger Größe anzuzeigen.

Geil ... oder noch besser ausgedrückt : seeeehr sehr geil 🤪 Gefällt mir (als alten Suppenkasper) wirklich richtig gut 🙌👍

Gruß Bernd



Weber OTP 57 ,



BBQ-Bull® 4,5QT und Barbecook 0,7

Bruco, Gestern um 19:58 Uhr

#9

zaubervati gefällt das.

Mensch Thomas, Du haust ja mittlerweile jeden Tag eine kulinarische Spezialität raus 🤪👍



carmai24
Grillkaiser

Mensch Thomas, Du haust ja mittlerweile jeden Tag eine kulinarische Spezialität raus 🍷.
Mir tropft der Zahn, da hätte ich gern mal mitgegessen.

Gruß Maik 🍷🍷🍷

Meine Sportplatz: Ein Master-Touch GBS "Tuck Away" 🍷, ein Roti-Aufsatz, ein :UDS: , ein Steba SV 100, ein 🍷 Petromax 9 ft, ein Eigenbaupitmaster, ein Rennzelt und mittlerweile jeder Menge weiteres Zubehör 🍷.

Übrigens: Wenn es kein Fleisch mehr gibt, esse ich Vegetarier! 🍷

carmai24, Gestern um 20:02 Uhr

#10

zaubervati gefällt das.



taigawutz
Moderator

Mitarbeiter

5+ Jahre im GSV

Boah ... das ist ganz nach meinem Geschmack!

Ich liebe diese Teile ... und jetzt habe ich Sehnsucht nach einem Bauernhof nahe Wagrain - die Resi macht die auch so megaklasse!!!

Da hätte ich jetzt gerne probiert 🍷



Es grüßt der Taigawutz

The greatest enemy of knowledge is not ignorance, it is the illusion of knowledge - Stephen Hawking

Wir starten mit Vollgas ins neue Grilljahr, ab sofort gibt es für Euch 10 % Rabatt (außer Bücher, Warengutscheine, Grillseminare und bereits reduzierte Ware). Dazu bitte online sowie im Ladengeschäft den Code: GSV-2015 verwenden. Gratiszugaben entfallen dabei.



10 JAHRE
EUROPAS GRÖSSTER GRILLFACHHANDEL
SANTOS
GRILL • SHOP

zaubervati gefällt das.



Balkonglut
Grillkaiser

Sehr schön dokumentiert! Die stehen schon länger auf meiner Liste, nachdem Einweggriller die hier mal gezeigt hatte.

Gruß

Balkonglut

Ein kluger Mann macht nicht alle Fehler selber. Er gibt auch anderen ein Chance. - Winston Churchill

Balkonglut, Gestern um 20:26 Uhr

#12

zaubervati gefällt das.



Frank
Grillgott
5+ Jahre im GSV

Sauber Kaspressknödel gehen immer.

viele Grüße

Frank 🍷

Im Kochbuch stand: "Man reibe 3 Tage alte Semmeln." Nach einem halben Tag hatte ich die Badewanne und die Schnauze voll.

Frank, Gestern um 20:32 Uhr

#13

zaubervati gefällt das.



hasi7379
Metzgermeister

Zum Glück hab ich schon meinen Salat gegessen 🍴 Ich würd sonst noch schnell einkaufen fahren und mir deine Knödel nachbauen 😊
Super , toller Beitrag!

Grüße Nicole

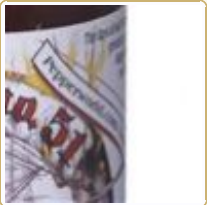


Kochen und Backen.....Für mich Leidenschaft pur !

hasi7379, Gestern um 20:40 Uhr

#14

zaubervati gefällt das.



Einweggriller
Grillkaiser

Kaspressknödel als Suppeneinlage kannte ich noch nicht - gefällt mir sehr gut 🍴👍

Viele Grüße vom Thomas

Weber Q300, DOs: ft6 & BBQ-Bull 10", Tajine, CampBistro



Einweggriller, Gestern um 20:52 Uhr

#15

zaubervati gefällt das.



de Tina

Ms.Do-little

5+ Jahre im GSV

Sauber, Vati. Die stehen bei uns a moi wieder auf dem Programm. 🍷🍷

Gruas de Tina

*** Mitglied der BAM *** Mitglied der Schluchtengriller *** Bavarian Dutch Oven Friends ***

de Tina, Gestern um 20:57 Uhr

#16

zaubervati gefällt das.



Hualan

Grillkönig

Mir läuft das Wasser im Mund zusammen 😊

I like my food dead. Not sick not dying ... dead. (Oskar Wilde)

Hualan, Gestern um 22:10 Uhr

#17

zaubervati gefällt das.



Ja leck mich fett.

Da ist es. Die Dingser sehen genauso aus wie im Urlaub. Wohoo. Das wird nachgeknödelt.

edit:



PuMod
Grillkaiser

und wenn du jetzt noch ein Rezept für Marillenknödel raushaust...

I'm not saying I am Batman, I am just saying that no one has ever seen me and Batman in the same room...

Ascona . Wokbrenner . Hockerkocher . [UDS](#) . [HBO](#) . GA . [DO](#) 9 & 4,5 . Selch

PuMod, Gestern um 22:14 Uhr

#18

zaubervati gefällt das.



zaubervati
Microgriller

Zitat von PuMod: ↑

*edit:
und wenn du jetzt noch ein Rezept für Marillenknödel raushaust...*

Mit Topfen-, Mehl- oder Erdäpfelteig? 🤖

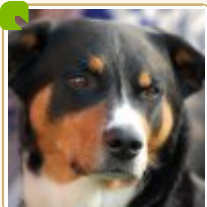
😊 **Servus vom Zaubervati** 🍺🍺😊



Ich kann allem widerstehen, außer der Versuchung (Oscar Wilde)

zaubervati, Gestern um 23:08 Uhr

#19



Ganz mein Geschmack!!!

Kernisch

Grillkaiser

5+ Jahre im GSV

Gruß

Frank 😊

Kernisch, Gestern um 23:15 Uhr

#20

zaubervati gefällt das.

Seite 1 von 2 [1](#) [2](#) [Weiter >](#)

(Du musst angemeldet oder registriert sein, um eine Antwort erstellen zu können.)

Diese Seite empfehlen



teilen



teilen



tweet



+1



mail

[Startseite](#) > [Foren](#) > [Fachbereich](#) > **[Kochecke](#)** >



Info

- [Über uns](#)
- [Forum](#)
- [Kontakt](#)
- [Hilfe](#)

© 1997-2015, Grillsportverein, Die Referenz zum Grillen.
Forum software by XenForo™ ©2010-2015 XenForo Ltd.

