

Pressknödel



www.groebenhof.at

ca. 30 Knödel a 40g

Zutaten:

- 500 g gekochte mehligte Kartoffeln
 - 200 g Graukäse
 - 150 g Bergkäse
 - 150 g Mehl
 - 2 Eier
 - 30 g Semmelbrösel
 - 2 Eßl. geschnittener Schnittlauch
 - 1/16 l Wasser
 - Salz, Pfeffer, Muskat
-
- Semmelbrösel zum Welzen
 - etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln, Graukäse und den Bergkäse grob aufreiben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten. Kleine Knödel formen, diese flach drücken und in den Bröseln welzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz langsam goldgelb braten. Dabei einen Deckel verwenden, dass die Knödel leichter durch werden.

Die Knödel kann man auch sehr Gut in einer Rindssuppe essen. Aber auch auf Sauerkraut oder mit einem Krautsalat sind die eine Delikatesse.