

Seien wir ehrlich: Die von Österreicher:innen heftig geliebten Kaspressknödel sind eigentlich bloß Semmelknödel mit Käsestückchen. Aber lecker.

**Rezept** · Da ich Ssemmiknödi liebe, lag es immer schon nahe, auch mal diese Variante zu probieren. Zumal ich mit Semmelknödel nicht immer Glück habe und sie mir bisweilen misslingen. Je nach ihrer Konsistenz zerfallen sie mir beim Kochen oder bekommen eine leicht schleimige Außenschicht. Deshalb bevorzuge ich die Variante, bei der Meisterkoch Ederer sie im Ofen gart. Kaspressknödel machen es mir noch einfacher, denn die werden wie Bratlinge in der Pfanne zubereitet. *[Lesezeit ca. 3 min]*

**Unterstützt TD!** Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns mit dem Kauf einer Lesebeteiligung – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

## Die Zutaten (für 6~8 Knödel):

250 g Semmeln vom Vortag oder Knödelbrot

125 ml warme Milch

3 mittelgroße Eier (= ca. 180 g)

200 g Bergkäse

1 Zwiebel

1 Handvoll Schnittlauchröllchen

ca. 50 g Mehl

Semmelbrösel nach Bedarf

Salz, geriebene Muskatnuss

## Die Zubereitung:

Die Brötchen schneidest du samt Kruste in Würfel oder dünne Scheiben. Knödelbrot, dass es in Bayern in jedem Supermarkt gibt, ist es eine prima Alternative – wenn du es bekommst.

Schneide die Zwiebel in recht kleine Würfelchen, die du dann in ein wenig Butter weich dünstest. Auch den Käse zerlegst du in nicht zu große Würfel. Den Schnittlauch hast du

bestimmt schon zu Röllchen verarbeitet. Außerdem kannst du die Eier schon in einer

Schüssel verschlagen. Lass die Milch gut warm, aber nicht heiß werden. Gib die

Semmelwürfe- oder Scheiben in eine ausreichend große Schüssel und gieß die warme Milch

darüber. Lass sie kurz einwirken. Dann hebst du die Masse mit einem Löffel durch, damit

alles vom Brötchen durchweicht und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Nun rührst du die Eier unter, die Zwiebel- und die Käsewürfel sowie den Schnittlauch. Würze beherzt mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss. Arbeite etwas Mehl unter das Ganze. Du solltest einen leicht matschigen Teig vorfinden. Ist er zu flüssig, kannst du wahlweise mehr Mehl oder Semmelbrösel einrühren. Ist er zu fest, hilft mehr Milch. Die fertige Masse sollte ungefähr 20~30 Minuten durchziehen.

In der Pfanne erhitzt du neutrales Öl. Jetzt nimmst du vom Knödelteig jeweils gut 2 EL, gibst die Masse ins heiße Öl und formst mit dem Löffel einen Rundling. Der wird von sich aus etwas zusammenfallen. Damit die gewünschten Bratlinge entstehen, drückst du das Ding zu einer etwa daumenhohen Scheibe. Wiederhole das Ganze bis die Pfanne voll ist. Achtung! Wende die Knödel erst, wenn sie sich von selbst vom Pfannenboden gelöst haben – dann sind sie in der Regel schön goldgelb. Verfahre ebenso bei der anderen Seiten. Danach kannst du die Bratlinge bei nicht zu großer Hitze weiter brutzeln lassen, damit der Käse im Inneren schön schmilzt.

Kaspressknödel werden in Österreich jeweils mit dem für die Region typischen Käse gemacht. Welchen auch immer du nimmst, er sollte recht kräftig sein – ein junger Gouda bringt's da nicht. Anstatt oder zusätzlich zum Schnittlauch geht auch gehackte Petersilie. Manche Rezepte empfehlen, den Teig mit ein wenig Paprikapulver zu würzen und zu färben – ich mochte das nicht. Übrigens schmecken Kaspressknödel auch kalt sehr gut.

Traditionell werden sie aber auch als Suppeneinlage verwendet. Klassisch ist aber, zu den Kaspressknödeln Sauerkraut (und sonst nichts) zu reichen.

*[Das Foto vom Kaspressknödel ist leider unscharf. Als ich ein neues Bild aufnehmen wollte, war der letzte Knödel bereits verspeist...]*