

Kaspressknödelsuppe

Ein sehr beliebtes Essen auf den Osttiroler Hütten, im Sommer wie auch im Winter, ist neben der Osttiroler Speckknödelsuppe auch die **Kaspressknödelsuppe** - **deftig, wärmend und einfach nur gut!**

Hier nun mein Rezept, das sich wie immer ein wenig vom traditionellen unterscheidet.

Zutaten für ca. 15 kleine Knödel

25 dag Knödelbrot
ca. 20 dag Käse würfelig geschnitten
3 Eier
1 große Zwiebel - angeröstet
ev. Mineralwasser
Petersilie
Salz und Pfeffer
ein wenig Muskatnuss
Schnittlauch

Zubereitung Kaspressknödelsuppe:

Alle Zutaten bereitstellen. Man vermischt das Knödelbrot mit dem Käse, dem Zwiebel und den Kräutern. Normalerweise nimmt man bei den Kaspressknödeln würzigen Käse (Graukäse, Bergkäse etc.) Ich bevorzuge jedoch Gouda, da meine Familie die anderen Käsesorten nicht mag. Anschließend verquirlt man die Eier und gibt das Salz, den Pfeffer und ein wenig Muskatnuss darunter. Das hat den Sinn, dass sich die Gewürze besser in der Knödelmasse verteilen.

Die Eier über die Masse geben und gut durchkneten. Hier muss ich nun ein wenig **Fingerspitzengefühl** haben. Sollte die Masse nicht richtig zusammenkleben bzw. viel zu trocken sein, geben ich noch Mineralwasser dazu. Immer nur ein wenig darüber gießen und wieder gut durchkneten.

Ganz ehrlich - ob ihr es glaubt oder nicht: Einmal benötige ich gar kein Wasser mehr - an einem anderen Tag oft noch jede Menge Mineralwasser..... Nun die Masse mindestens ½ Stunde durchziehen lassen.

Anschließend auf einem Brett ein wenig Mehl verteilen (damit die Knödel nicht ankleben) und kleine Knödel formen. Auf das Brett geben und flach drücken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Knödel **auf beiden Seiten braun anbraten**.

Ich gebe die **knusprigen Knödel** dann in einen tiefen Teller und gieße **heiße Suppe** darüber. Mit Schnittlauch bestreuen und genießen - **Mahlzeit** ☐ ☐

Tipp: Man kann die Knödel auch mit brauner Butter abschmelzen und einen grünen Salat dazu essen.