

Kasknödel

Zutaten für ca. 4-8 Portionen, je nach Verwendung:

500 g Semmeln, Weißbrot ... o.ä.
200 g Käse – Bergkäse, Tilsiter, Gorgonzola, Graukäse ... o.ä.
1 El Butter
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt
Handvoll Petersilie – fein geschnitten
ca. 200-300 g Milch
3 Eier (M)
evtl. 1-2 El Weizenmehl Type 405
Salz, Pfeffer, Prise geriebene Muskatnuss
50 g Butter
30 g geriebener Parmesan oder Bergkäse

Zubereitung:

1. Weißbrot/Semmeln würfeln oder in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Käse würfeln oder in kleine Stücke zupfen (Gorgonzola).
3. Zwiebeln in Butter anschwitzen.
Petersilie zugeben und kurz mitschwitzen und zum Knödelbrot geben.
4. Milch aufkochen, würzen und über das Knödelbrot gießen.
Ca. 15 Minuten abgedeckt dämpfen lassen.
5. Eier aufschlagen und verrühren.
Eier und Käse zum Knödelbrot geben und verarbeiten/durchkneten bis die Zutaten gut vermischt sind (aber nicht länger als nötig bearbeiten).
6. Je nach Konsistenz der Knödelmasse noch etwas Milch oder Mehl zugeben.
Masse nochmals kurz durchkneten.
7. Knödel portionieren (8, 10 , 12, 14 oder 16) mit angefeuchteten Händen abdrehen.
8. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen.
Kurz kochen lassen, Herd zurückschalten und je nach Größe 10-20 Minuten ziehen lassen.
9. In einem Topf Butter schmelzen lassen, erhitzen und leicht bräunen.
Die gut abgetropften Kasknödel mit heißer Butter und mit geriebenem Käse servieren.

Steinpilzknödel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g Weißbrot, Semmeln ... o.ä.
200 g Steinpilze
1 El Butter
1 Knoblauchzehe – fein geschnitten
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt
Handvoll Petersilie – fei ngeschnitten
ca. 200-300 g Milch
3 Eier (M)
evtl. 1-2 El Weizenmehl Type 405
Salz, Pfeffer, Prise geriebene Muskatnuss
50 g Butter
30 g geriebener Parmesan oder Bergkäse

Zubereitung:

1. Weißbrot/Semmeln würfeln oder in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Steinpilze säubern/putzen und in kleine Würfel schneiden.
3. Knoblauch, Zwiebeln und Steinpilze goldgelb in Butter anschwitzen.
Petersilie zugeben und kurz mitschwitzen und zum Weißbrot geben.
4. Milch aufkochen, würzen und über das Knödelbrot gießen.
Ca. 15 Minuten abgedeckt dämpfen lassen.
5. Eier aufschlagen und verrühren.
Eier zum Knödelbrot geben und verarbeiten/durchkneten bis die Zutaten gut vermischt sind
(aber nicht länger als nötig bearbeiten).
6. Je nach Konsistenz der Knödelmasse noch etwas Milch oder Mehl zugeben.
Die Masse nochmals kurz durchkneten.
7. Knödel portionieren (8, 10 , 12, 14 oder 16) mit angefeuchteten Händen abdrehen.
8. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen.
Kurz kochen lassen, Herd zurückschalten und je nach Größe 10-20 Minuten ziehen lassen.
9. In einem Topf Butter schmelzen lassen, erhitzen und leicht bräunen.
Die gut abgetropften Steinpilzknödel mit heißer Butter und geriebenem Käse servieren.

Spinatknödel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

400 g Blattspinat
500 g Weißbrot, Semmeln ... o.ä.
1 El Butter
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe – fein geschnitten
ca. 200-300 g Milch
3 Eier (M)
1-2 El Weizenmehl Type 405
Salz, Pfeffer, Prise geriebene Muskatnuss
50 g Butter
30 g geriebener Parmesan oder Bergkäse

Zubereitung:

1. Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.
In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen.
Spinat kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
Spinat anschließend nochmals gründlich ausdrücken und klein hacken.
2. Weißbrot/Semmeln würfeln oder in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Knoblauch und Zwiebeln in Butter anschwitzen und zum Knödelbrot geben.
4. Milch aufkochen, würzen und über das Knödelbrot gießen.
Ca. 15 Minuten abgedeckt dämpfen lassen.
5. Eier aufschlagen und verrühren.
Eier und Spinat zum Knödelbrot geben und verarbeiten/durchkneten bis die Zutaten gut vermischt sind (aber nicht länger als nötig bearbeiten).
6. Je nach Konsistenz der Knödelmasse noch etwas Milch oder Mehl zugeben.
Die Masse nochmals kurz durchkneten.
7. Knödel portionieren (8, 10, 12, 14 oder 16) mit angefeuchteten Händen abdrehen.
8. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen.
Kurz kochen lassen, Herd zurückschalten und je nach Größe 10-20 Minuten ziehen lassen.
9. In einem Topf Butter schmelzen lassen, erhitzen und leicht bräunen.
Die gut abgetropften Spinatknödel mit heißer Butter und geriebenem Käse servieren.

Speckknödel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g Weißbrot, Semmeln ... o.ä.
100 g Südtiroler Speck
1 El Butter
1 mittelgroße Zwiebel – fein geschnitten
Handvoll Petersilie – fein geschnitten
200-300 g Milch
3 Eier (M)
evtl. 1-2 El Weizenmehl Type 405
Salz, Pfeffer, Prise geriebene Muskatn
50 g Butter
30 g geriebener Parmesan oder Bergkäse

Zubereitung:

1. Weißbrot/Semmeln würfeln oder in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Speck fein würfeln.
3. Zwiebeln in Butter anschwitzen.
Petersilie zugeben und kurz mitschwitzen und zum Knödelbrot geben.
4. Milch aufkochen, würzen und über das Knödelbrot gießen.
Ca. 15 Minuten abgedeckt dämpfen lassen.
5. Eier aufschlagen und verrühren.
Eier und Speck zum Knödelbrot geben und verarbeiten/durchkneten bis die Zutaten gut vermischt sind (aber nicht länger als nötig bearbeiten).
6. Je nach Konsistenz der Knödelmasse noch etwas Milch oder Mehl zugeben.
Die Masse nochmals kurz durchkneten.
7. Knödel portionieren (8, 10, 12, 14 oder 16) mit angefeuchteten Händen abdrehen.
8. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen.
Kurz kochen lassen, Herd zurückschalten und je nach Größe 10-20 Minuten ziehen lassen.
9. In einem Topf Butter schmelzen lassen, erhitzen und leicht bräunen.
Die gut abgetropften Speckknödel mit heißer Butter und geriebenem Käse servieren.
oder
Die gut abgetropften Speckknödel mit gemischtem Salat oder als Beilage servieren.