



# Pinzgauer Kaspressknödel

 45 MIN.



## ZUTATEN

1 kleine Zwiebel  
etwas Knoblauch  
200 ml Milch  
250 g Knödelbrot  
2 Eier  
250 g Sinnlehenkäse  
Salz, Pfeffer, Petersilie  
Butterschmalz  
etwas Mehl

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und zum Knödelbrot geben.
2. Eier, Gewürze und geriebenen Käse zugeben, etwas Mehl und gut vermengen. Am besten 20 Min stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.
4. Anschließend aus dem Teig kleine Knödel formen, diese flach drücken und knusprig braun anbraten.
5. In die vorbereitete Rindssuppe einlegen und ca. 15 Min ziehen lassen. Mit viel Schnittlauch bestreuen.