

Stubai Kasknödel **mit gerösteten** **Zwiebeln**



www.groebenhof.at

ca. 10 - 12 Portionen a 2 Knödel

Zutaten:

- 400 g Knödelbrot
- 150 g Bauerntopfen (oder Rikotta)
- 300 g geriebener Bergkäse
- 120 g Mehl
- 2 Zwiebeln
- Butter zum anschwitzen der Zwiebel
- 6 Eier
- ca. 1/2 l Milch
- Semmelbrösel zum Binden
- 1 Eßl. gehackter Petersilie
- eine Priese Majoran
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Käsewürfel (am Besten Tilsiter) zum Füllen der Knödel

zum Anrichten:

- Butter
- Zwiebelstreifen
- feingeschnittenen Schnittlauch

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen bis sie glasig sind. Den Zwiebel, die Petersilie, den Majoran, das Mehl, den zerbröselten Bauerntopfen und den geriebenen Bergkäse mit dem Knödelbrot mischen. Die Eier vorsichtig untermengen und die Milch zugeben. Die ganze Masse mit den Semmelbröseln binden, so daß ein kompakter Knödelteig entsteht. Einen Knödel formen und diesen mit einem Käsewürfel füllen. Den gefüllten Knödel dann flach drücken damit man ihn nach dem Kochen von beiden Seiten in Butter goldbraun braten kann. Die Knödel sollten 12-15 Minuten in leichtem Salzwasser kochen. Beim braten in der Pfanne die Zwiebelstreifen zugeben und mitbraten. Die Knödel anrichten, die Zwiebelstreifen darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Als Beilage reicht man am Besten einen grünen oder einen gemischten Salat. Die Knödel kann man aber auch sehr Gut in einer Rindssuppe essen.