



Käseknödel

Tirol und Bayern sind so etwas wie die Kernregionen des Knödelgürtels, der sich über den ganzen östlichen Alpenraum erstreckt. Tiroler und auch bayrische Knödel werden aus altem, hartem Brot zubereitet, das ganz klein gewürfelt werden muss. In bayrischen und tirolerischen Bäckereien kann man bereits gewürfeltes Knödelbrot kaufen. In anderen Regionen muss man das harte Altbrot selber würfeln, was nicht ganz zu unterschätzen ist, denn bei dieser Sisyphusarbeit spiken die harten Brotkrümmel durch die ganze Küche.

Käseknödel können zum Beispiel in einer Bouillon mit Zwiebeleinlage oder an einer leichten Sauce aus Blattgemüse und Pilzen angerichtet werden.

Zutaten (2-3 Portionen)

120g	hartes Brot, klein gewürfelt (Weissbrot und Ruchbrot gemischt)
2dl	Milch
20g	Tafelbutter
1/2	Zwiebel ca. 40g
1	Handvoll glatte Petersilie
120	Halbhartkäse (Bergkäse, Waldsberger)
2	Eier
60g	Mehl
	Pfeffer, Muskatnuss

Sauce:

200g	Champignons
1	Lattich
1dl	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Brot klein würfeln. Vor allem die Rindenstücke sollten sehr klein gewürfelt werden. Mit der Milch gut vermischen und 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Petersilie hacken, die Petersilie am besten mit dem Wiegenschneider. Beides zusammen in der Butter ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass die Zwiebel Farbe annimmt. Etwas auskühlen lassen und zum Knödelbrot geben. Eier zugeben und mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Die Masse von Hand gut verkneten. Mehl nach und nach zugeben bis sich aus der Masse Kugeln formen lassen. Damit die Knödel schön fluffig werden, darf die Masse nicht zu fest sein.

Eventuell mit Muskatnuss und Pfeffer nachwürzen. Käse klein würfeln (ca. 5mm) und unter die Knödelmasse mischen. Mit nassen Händen Knödel formen, etwas kleiner als ein Tennisball.

In knapp siedendem Wasser 25 Minuten ziehen lassen. Die Knödel steigen nach 2-3 Minuten von selbst an die Oberfläche. Knödel eventuell mit einem Löffel leicht bewegen, damit sie nicht am Pfannenboden kleben bleiben. Während dem Garen drehen sich die Knödel (meistens) von selbst um die eigene Achse. Wenn nicht mit einem Löffel etwas nachhelfen.

Sauce:

Champignons nicht zu fein scheibeln und in Bratbutter andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigen. Lattich in grobe Streifen schneiden, bei kleiner Hitze weiterdünsten bis der Lattich zusammenfällt. Sauerrahm dazugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.







