

... > Menüart > Suppen > Einlagen

Kaspressknödel



★★★★☆ 4.74 (294 Bewertungen)

 165 Kommentare

 30 Min.  simpel  23.07.2005  404 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kleine Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

200 ml Milch

250 g Semmel(n), gewürfelt

2 Ei(er)

100 g Käse, Bierkäse und oder Graukäse

Salz und Pfeffer

Petersilie

Majoran, frisch gehackten

Butterschmalz

Nährwerte pro Portion

| kcal | Eiweiß | Fett | Kohlenhydr. |
|------|---------|---------|-------------|
| 404 | 17,69 g | 19,61 g | 38,88 g |

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und zu den Semmelwürfeln geben. Eier, Gewürze und Käse zugeben und alles gut vermengen. Etwa 20 Minuten gut durchziehen lassen. Anschließend kleine Knödel formen, diese flachdrücken und in heißem Butterschmalz knusprig braun ausbacken. Wird bei und traditionell in einer Rindssuppe mit viel frischen Schnittlauch bestreut serviert.

Rezept von

silvi0400

Weitere Rezepte von silvi0400

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

07.03.2021 19:24

Pingavette

Sehr lecker! Ein wirklich gutes Rezept! Für mich hat die Käsemenge perfekt gepasst, da ich es lieber mit etwas weniger Käse mag. Hab auch Bergkäse genommen.

[Antworten](#)

04.03.2021 12:00

Ede51

Super super lecker. Ich habe Bergkäse genommen und etwas mehr als 100 Gramm.

Antworten

21.02.2021 12:55

Ralex155

Schmecken wie auf der Hütte 😊

Antworten

04.12.2020 18:24

nate0306

Super lecker. Es war mein erster Versuch, selbst welche zu machen. Gutes Rezept, gut erklärt und mein Mann hat gefuttert bis zum platzen.

Antworten

29.11.2020 16:03

paaa818

Sehr lecker! Und die Mengen passen wunderbar für 12 Knödel mit wunderbarer Konsistenz :)

Antworten

13.09.2007 19:28

christine5

Hallo

Hallo,

das sind meine ersten Kaspressknödel. Den Graukäse habe ich aus mienem letzten Österreichbesuch mitgenommen. Semmelknödel sind ja eine Leichtigkeit für uns Bayern zu machen, aber die Kaspressknödel gehen auch super schnell und sind auch mit Salat ein Gedicht! Danke fürs Rezept. Foto kommt noch

LG
Christine

Antworten

31.12.2005 08:52

silvi0400

Hallo Grit

Graukäse ist bei uns eine Spezialität. Das ist ein bröckeliger, sehr stinkender(deshalb auch sehr geschmackiger)käse.

Du kannst beim Käse natürlich auch variieren. Hauptsache der Käse läßt sich gut reiben und ist sehr würzig.

Liebe Grüße

Antworten

31.12.2005 02:07

FrIM

Was ist denn Bier - oder Graukäse, kenne ich leider beides nicht. Gibts das nicht in Berlin? Was könnte ich als Ersatz nehmen?

LG Grit

Antworten

06.03.2018 15:37

Pecomali2017

Graukäse bekommat du eigentlich nur in Bayern und Tirol. Ich nehme als Ersatz Harzer. Den solltest Du überall bekommen.

Antworten

26.06.2019 21:16

Eastlife

Bei uns in Leipzig gibt's den Zillertaler Graukas im Käsehaus Lehmann 😊 gottseidank... So bekommt mein fast 3jähriger Sohnemann seine Lieblingsknödl, wann immer ihm danach ist... Da werden die gleich in vielfacher Menge produziert und eingefroren. Wir lieben Tiroler Kaspressknödl!

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[bulgar rezepte](#), [churros rezepte](#), [dinkelreis rezepte](#), [griechischernudelsalat rezepte](#),
[hawaiitoast rezepte](#), [kartoffelteigtaschen rezepte](#), [röstzwiebeln rezepte](#), [schweinelachs rezepte](#),
[treberbrot rezepte](#), [zucci rezepte](#)