



PRESSKNÖDEL

EIN ECHTER KLASSIKER

Du brauchst:

für etwa 8 Knödel

- ° 100 ml Milch
- ° 150 g würfelig geschnittenes Weißbrot
- ° 2 Eier
- ° 1 EL Mehl
- ° 100 g würfelig geschnittener Graukäse (oder ein anderer würziger Käse)
- ° Salz
- ° etwas Butter zum Anbraten

Und so wird's gemacht:

Den würfelig geschnittenen Käse und das Mehl unter das Knödelbrot heben. Milch, Eier und Salz verquirlen. Die Eiernmilch unter die Brotmischung mengen. Die Masse gut durchkneten und etwas ziehen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen und dann flachdrücken. Die Pressknödel in heißer Butter auf beiden Seiten braun braten. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die gebratenen Knödel darin kochen. Die Knödel nach 8 bis 10 Minuten herausheben, in Fleischsuppe oder mit Krautsalat servieren.