



11 | Kaspresknödelsuppe

BESCHREIBUNG:

Das **Knödelbrot** in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen **Milch** übergießen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. **Eier, Petersilie, Bergkäse** hinzugeben, mit **Pfeffer** und **Salz** würzen und gut durchmischen.

Die Masse in kleine Knödel formen. In einer großen Pfanne das **Butterschmalz** erhitzen. Die Knödel portionsweise in die Pfanne geben und mit Fleischwender flach pressen. Die Knödel bei mittlerer Hitze goldbraun braten und auf einem Teller beiseite stellen.

Die **Fleischbrühe** in einem großen Topf erhitzen. Sobald die Brühe kocht die Hitze reduzieren und die Knödel einlegen. Die Knödel etwa 5 - 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Zum Anrichten die Suppe in einen Teller geben und mit frischem **Schnittlauch** garnieren.

 4 Personen  Nordpolarmeer

ZUTATEN:

- 1 kleine Zwiebel
- 250g Knödelbrot
- 175ml lauwarme Milch
- 2 große Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 100g Bergkäse (gerieben)
- Salz und Pfeffer
- 2l Fleischbrühe (selbst gemacht oder aus dem Glas)
- 1 Bund frischer Schnittlauch
- Butterschmalz zum Anbraten

