

Käsenocken, Käseknödel

Zutaten : (für 4 – 6 Portionen)

250 g Bergkäse oder Graukäse,
250 g Semmeln oder Weißbrot,
(altbacken, vom Vortag),
200 ml lauwarme Milch,
2 Eier,
1 Eigelb,
1 Zwiebel,
10 g Butter,
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie und Schnittlauch)
Salz,
Pfeffer,
frisch gemahlene Muskatnuss,
Semmelbrösel.



Zubereitung :

Die alten Semmeln (oder Weißbrot) in dünne Scheiben und dann in schmale Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit der lauwarmen Milch beträufeln und gut durchmischen. Mit einem Teller abdecken und 2 Stunden durchziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Butter goldbraun rösten. Die Nocken- / Knödel- Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter, Eier und das Eigelb zugeben und die Masse mit dem Pürierstab bearbeiten, damit die Brotbrocken zerkleinert werden. Wenn die Masse zu weich ist, etwas Semmelbrösel zugeben. Den Käse in kleine Würfel schneiden und untermengen.

Mit angefeuchteten Händen etwa Tennisball große Knödel formen. Einen Probeknödel kochen, um festzustellen ob die Masse zusammenhält und ob die Knödel genügend gewürzt sind. Dann formen Sie alle Knödel aus und können sie so – mit Klarsichtfolie abgedeckt noch ein paar Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Die Käseknödel in kochendes Salzwasser legen. Das Wasser sollte dann nicht mehr sprudeln kochen, sondern nur noch „ziehen“. Wenn die Käseknödel oben schwimmen und sich rollen (nach etwa 12 bis 15 Min.) sind sie fertig.

Die Käseknödel sofort servieren !

Die Käseknödel werden mit heißer Butter übergossen und mit Parmesankäse bestreut.

Wir haben aus der Masse Tennisball große Knödel geformt und sie zusammen mit Rote Bete Knödel und Spinatknödel als „Tris von Knödeln nach Südtiroler Art“ auf Salaten serviert.