

Pustertaler Käse - Pressknödel

für etwa 8 Knödel

Zutaten:

100 ml Milch

150 g würfelig geschnittenes Weißbrot

2 Eier

1 EL Mehl

100 g würfelig geschnittener Graukäse (oder ein anderer würziger Käse, wie Gorgonzola)

Salz

etwas Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Den in Würfel geschnittenen Graukäse mit dem Mehl unter das Knödelbrot heben. Milch, Eier und Salz verquirlen. Die Eiermilch – Mischung 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 eintragen. Die Knödel ca. 8 bis 10 Minuten köcheln lassen und mit einer Kelle herausheben, in Fleischsuppe oder mit Krautsalat servieren.



Graukäse = eine Käsespezialität aus Tirol. Er schmeckt würzig-säuerlich und wird mit zunehmender Reife schärfer.