

Kaspress-Knödel auf lauwarmem Krautsalat

Für zwei Personen

Für den Kaspressknödel:

200 g frisches Knödelbrot	100 g Bergkäse	100 g Emmentaler
1 Zwiebel	15 g Butter	200 ml Milch
1 Ei	1 EL griffiges Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Krautsalat:

250 g Spitzkraut	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Weißweinessig	100 ml Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Für den Kaspressknödel:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In Butterschmalz anschwitzen. Bergkäse und Emmentaler reiben und mit Knödelbrot vermengen.

Zwiebel, Milch, Eier und Mehl darunter mengen und verkneten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Unter die Masse heben. Aus der Masse Knödel formen und leicht platt drücken. Butterschmalz in Pfanne erhitzen und Knödel goldgelb anbraten.

Für den Krautsalat:

Salat einsalzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein und Essig ablöschen, kurz reduzieren. Dann mit Kraut vermischen und mit etwas Kümmel verfeinern.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Gericht mit frischem Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heimo Agritzer am 05. Februar 2019