

# Kaspress-Knödelsuppe, Bauernbrot mit Paprika-Aufstrich

## Für zwei Personen

<b>Für die Kaspressknödel:</b>	2 Scheiben Bauchspeck	200 g Semmeln vom Vortag
1 Schalotte	5 EL Butter	1 Ei
250 ml Milch	50 g würziger Almkäse	50 g würziger Bierkäse
1 Bund Petersilie	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer
<b>Für die Suppe:</b>	1 Stange Staudensellerie	1 Karotte
1 Schalotte	500 ml Rinderfond	
<b>Für das Bauernbrot:</b>	4 Scheiben Bauernbrot	1 Zehe Knoblauch
<b>Für den Aufstrich:</b>	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 TL Kapern	2 EL Butter	250 ml Sahne
100 g Quark	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
<b>Für die Garnitur:</b>	4 Scheiben luftgetrockneter	Bauchspeck
1 Bund Schnittlauch		

## Für die Kaspressknödel:

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, darin Schalotte andünsten. Speck fein schneiden und zugeben. Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Semmel in Scheiben schneiden und Schalotten-Speck-Mischung über die Semmelwürfel geben, etwas unterheben und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ei und Petersilie zu den Semmeln geben und untermischen. Bierkäse und Almkäse in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Aus dem Teig kleine Knödel formen. In einer Pfanne Öl und restliche Butter erhitzen, darin die Knödel anbraten und mit dem Pfannenwender in eine flachere Form pressen. Auf beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

## Für die Suppe:

Die Karotten schälen und fein schneiden. Sellerie waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Schalottenschale abziehen. Den Fond aufsetzen, Schalottenschale, Karotten und Sellerie dazugeben und ziehen lassen. Schalottenschale herausnehmen.

## Für das Bauernbrot:

Den Knoblauch abziehen. Bauernbrot in einer Pfanne anrösten und noch heiß mit einer Knoblauchzehe einreiben.

## Für den Aufstrich:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Die Butter und Quark in einer Schüssel mischen, salzen, pfeffern und mit dem Paprikapulver vermengen. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln, in kleine Stückchen schneiden. Kapern klein schneiden und mit dem Schnittlauch zu der Mischung geben. Die Sahne unterrühren und cremig mischen. Paprika waschen, trocken tupfen, das Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Garnitur:

In einer Pfanne den Speck anbraten. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die Creme auf die Brotscheiben streichen und mit dem Speck belegen. Die Kaspressknödel in einem Suppenteller mit dem Fond und dem Gemüse übergießen, mit Brot, Speck und Schnittlauch anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 18. Juli 2017