



Hier und heute

Kaspressknödel mit Rahmsauerkraut

Julia Floß macht den Tiroler Klassiker Kaspressknödel: Flach gepresst, in Butterschmalz gebraten und ideal für die Resteverwertung von Käseresten. Dazu gibt es Rahmsauerkraut.

Rezept

Kaspressknödel

von Julia Floß, für vier Personen

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Butter
- 200 ml Milch
- 250 g alte Brötchen, gewürfelt (5 Brötchen)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ½ Bund Petersilie
- 2 Eier
- 100 g Bergkäse, gewürfelt
- 2-3 EL Butterschmalz

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf auslassen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Milch aufgießen und die Mischung über die gewürfelten Brötchen gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und dazugeben. Zum Schluss noch zwei Eier und den gewürfelten Käse hinzufügen und die Masse gründlich verkneten. Teig mindestens 30 Minuten (besser über Nacht) abgedeckt ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Knödelmasse zu kleinen Knödeln formen, diese etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze in Butterschmalz knusprig braun von beiden Seiten anbraten. Heiße Knödel zusammen mit Rahmsauerkraut servieren.

Rahmsauerkraut

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel (klein, z.B. Elstar)
- 1 EL Butter
- 1 Paket Sauerkraut (circa 500-600 g)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Wacholderbeere
- 200 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Speisestärke

Zubereitung

Zwiebel und Apfel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel- und Apfelwürfel darin dünsten. Sauerkraut, Lorbeerblatt und Wacholder dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Schlagsahne angießen und das Kraut weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen, unter Rühren in das Sauerkraut gießen und aufkochen. Dann bleibt das Kraut ein bisschen kompakter.