

# Kaspressknödel in Gemüsebrühe



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Knödelteig:

1 Zwiebel  
1 EL Butter  
140 ml Milch  
250 g Toastbrot  
100 g Bergkäse  
100 g Limburger  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskat, frisch gerieben  
1 EL Petersilie, fein gehackt

### Außerdem:

1 Bund Schnittlauch  
2 Karotten  
1 Stange Lauch  
300 g Knollensellerie  
1,6 L Brühe (z.B.: Gemüse, Rind oder Geflügel)  
120 g Butterschmalz



Zubereitungszeit  
1 h 20 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Butter erhitzen, Zwiebelwürfel 3-4 Min. darin glasig dünsten. Milch zugeben und etwas erwärmen. Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Bergkäse reiben, Limburger in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Brotwürfel und beide Käsesorten in einer Schüssel mischen und mit der Zwiebelmilch übergießen. Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie dazu geben und alles gut vermengen. 20 Min. abgedeckt ruhen lassen.
2. Aus der Knödelmasse 12 gleichgroße Knödel formen und bis auf 2 cm flach drücken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gemüse putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. In etwas Salzwasser oder direkt in der Brühe bissfest garen.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, und die Kaspressknödel von beiden Seiten jeweils 2-3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Danach auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
4. In der heißen Brühe mit etwas Schnittlauch bestreut servieren.