

Kasnudeln - Prösste Kasknödl

4 Portionen

- 120g alte, getrocknete Semmeln (ca 120g) in kleine Würfel geschnitten
 - *oder 180g Semmeln vom Vortag und etwas weniger Milch*
 - 2 Eier
 - 125g Milch
 - 100g Zwiebel
 - 30g Butter
 - 1 Bund Petersilie
 - 200g Pinzgauer Käse (oder anderer kräftiger Käse)
 - 200g am Vortag gekochte Kartoffeln
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskat
-
- 200g Butter oder Butterschmalz zum Ausbacken
-
- Rindsuppe für Kapressknödel

Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Eier gut verquirlen und über die Brotwürfel giessen. Mischen, ziehen lassen.

Käse in kleine Würfel schneiden und zum Brot geben. Kartoffeln schälen und reiben, ebenfalls zur Brotmasse mischen. Alle restlichen Zutaten begeben, gut vermengen und abschmecken.

Flache «Laibchen» formen und in Butter oder Butterschmalz knusprig backen.

So gegessen werden sie als Kasnudeln bezeichnet

Für Kaspressknödel (Prösste Kasknödl) gibt man die Kasnudeln in kochende Suppe und lässt sie 10min leicht wallend kochen. Nach dem Portionieren schmalzt man sie noch ab und bestreut sie mit Schnittlauch.

Kasnudeln werden etwas flacher geformt als Kaspressknödel. Dadurch werden sie knuspriger und sind rascher durchgebacken.