CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Gebratene Kasknödel

Käseknödel, prima als Beilage für Pilze in Sahnesoße oder Geschnetzeltes



Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Brötchen oder Brot, altbacken
300 ml	Milch zum Einweichen
2	Ei(er)
2 EL	Mehl
200 g	Bergkäse oder Gruyere
n. B.	Salz und Pfeffer
n. B.	Muskat
etwas	Kümmel, gerieben, optional
1 große	Zwiebel(n), in Würfel geschnitten
½ Bund	Petersilie
3 EL	Semmelbrösel
1 EL	Butter
etwas	Pflanzenöl

Rezept von: felidae177

Das Brot oder Brötchen in kleine Stücke schneiden, in eine große Schüssel füllen und mit warmer Milch übergießen. Mit den Händen etwas mischen und ca. 20 - 30 Minuten einweichen. Die Milchmenge hängt davon ab, wie trocken das Brot ist, 300 bis 400 ml Milch sollten reichen. Man kann auch nach einiger Zeit noch etwas angießen, falls es zu wenig ist.

Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. In Butter andünsten, nicht bräunen, und auf die geweichte Brotmasse geben. Den Käse klein würfeln und mit den Eiern ebenfalls zur Masse geben.
Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Zusammen mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. etwas geriebenem Kümmel in die Schüssel geben und die Masse nun gut mit den Händen durcharbeiten, probieren und ggf. nachwürzen. Die Feuchtigkeit reguliert man mit 2 bis 3 EL Mehl. Der Teig sollte weich, aber nicht zu flüssig werden. Ggf. kann man ihn anschließend noch 15 Minuten ruhen lassen.

Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller füllen und in einer großen, breiten Pfanne einen EL Butter und etwas neutrales Pflanzenöl erhitzen. Mit feuchten Händen - wichtig, sonst klebt es - aus jeweils ca. 1 - 2 EL Masse kleine Buletten formen, in den Semmelbröseln wälzen und im Fett von beiden Seiten braten. Dazu das Fett nicht zu heiß werden lassen, lieber etwas länger backen.

Die heißen Kasknödel rasch mit Rahmsoße, Pilzen oder Geschnetzeltem servieren. Wenn man sie anschneidet läuft immer etwas vom würzigen Käse aus, das schmeckt sehr lecker.

Sie schmecken am nächsten Tag auch kalt im Büro, aber heiß und knusprig sind sie natürlich am Besten.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 35 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 585