



Oostenrijk

Käseknödel

Kaasknoedels

400 gr. oudbakken witbrood, in blokjes gesneden (Semmelwürfel)

2½ dl. melk

4 eieren

nootmuskaat

zout

1 ui

250 gr. pittige bergkaas, geraspt

2 el. gehakte peterselie

4 el. boter

Klop de eieren los met de melk. Kruid het met een half theelepeltje zout en wat nootmuskaat. Giet het mengsel over de blokjes witbrood en laat het een kwartiertje zo staan.

In de tussentijd snipper je de ui en bak je ze in een pannetje met een beetje boter zachtjes tot ze glazig wordt en lichtbruin gaat kleuren. Zet het vuur uit en laat het afkoelen.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook.

Meng de afgekoelde ui, de gehakte peterselie en de geraspte bergkaas door het ei-broodmengsel. Kneed het eens goed door en vorm er dan met je handen balletjes van, ongeveer zo groot als een pingpongballetje. Die laat je in het kokende water glijden. Leg het deksel op de pan en laat de Käseknödel 20 minuutjes trekken.

Smelt de boter in een koekenpan. Haal de Käseknödel uit het water met een schuimspaan, laat ze eventjes uitlekken en bak ze dan in de hete boter rondom bruin.

Zet de Käseknödel op tafel met b.v. gestoofde of met bieslooksous en een salade. Käseknödel zijn ook heel lekker in een soepje, b.v. een heldere runderbouillon. Leg de knoedeltjes daarvoor in diepe borden en giet er de hete bouillon overheen.