

ALPEN RESI'S REZEPTE

BREGENZER WÄLDER KÄSEKNÖDEL MIT BERGKÄSE REZEPT

Zutaten für 4 Portionen

- 500g Knödelbrot
- 200ml Milch
- 3 EL Crème Fraiche
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 2-3 mehlig Kartoffeln
- 50g Mehl
- 100g Bergkäse (6 Monate) aus unserer Sennerei
- 100g Rauchschinken
- Butterschmalz
- 2 EL frische Petersilie



SCHLAGWÖRTER: BERGÄSE / BREGENZERWÄLDER KÄSEKNÖDEL

Bregenzerwälder Käseknödel



Käseknödel Rezept von Marion vom Bauernhof Rüt in Au

Käseknödel sind ein **Hit bei uns am Bauernhof**. Die würzigen Knödel mit köstlichem Alpenkäse schmecken **Gross und Klein** und es gibt kaum jemanden, der nicht noch einen Nachschlag will.

Käseknödel in der Suppe werden bei uns auch sehr oft in den Alpenvereinshütten serviert – von da her kennt man sie.

Als ideal bei unserem Rezept hat sich die Verwendung des **würzigen Bregenzerwälder Bergkäses** herausgestellt. Man kann aber durchaus auch **anderen Alpenkäse** (z.B. Rässkäse) dazu verwenden, wenn man es noch würziger will.

Als **Beilage passt ein frischer Blattsalat mit gerösteten Speckstreifen**.. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Käse Knödel Rezept und Zubereitung:

- Das Knödelbrot mit Milch, Crème Fraiche, Eiern und Gewürzen vermengen und kurz ziehen lassen.
- Kartoffeln kochen, schälen und **noch warm passieren**; mit dem Mehl unter das Knödelbrot mengen.
- Den kleinwürfelig geschnittenen **Bergkäse** und den Schinken dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Aus der Masse mit **feuchten Händen Knödel** formen.
- In leicht wallendem Salzwasser ca. 10 bis 15 Minuten kochen lassen, **bis die Knödel an die Oberfläche steigen**.
- Anschliessend herausheben, abtropfen lassen und in einer Pfanne in Butterschmalz schwenken.
- Mit frischer Petersilie bestreuen.



Freude am Kochen und höchsten Genuss durch Alpenkäse aus Heumilch. **Wir ♥ Käse!**

LINK zum Autor und Bauernhof dieses Rezepts

- » [Zum Bauernhof von Marion Rüt](#)
- » [Urlaub am Bauernhof](#)

Idealer Bergkäse für Käseknödel im Käseshop

