



*Gmundner Milch
Kochstudio*

Michael Haid, Dachsteinalm-Gjaid, Obertraun

Dachstein Almknödel

Zutaten für 4 Personen:

1/2 kg Knödelbrot
1/4 Liter warme Gmundner Milch
3 Eier
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 dag geriebener Bergkäse
Salz und Pfeffer
gemahlener Kümmel
Muskatnuss, Majoran
1 kl. Bund Petersilie
Olivenöl zum Rausbacken

Zubereitung:

Knödelbrot in eine Schüssel geben, warme Milch und Eier dazu. Zwiebel klein schneiden und in Butter leicht anrösten. Nicht zu heiß zur Knödelmasse geben. Würzen. Petersilie hacken, Käse reiben und alles unter die Knödelmasse kneten.

10 Minuten rasten zu lassen, damit die Masse quellen und binden kann. Knödel formen, flach drücken und in Schmalz oder Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun herausbacken auf Küchenpapier ein wenig abtropfen lassen.

Dazu reicht man einen knackigen grünen Salat oder man serviert sie in einer Rindsuppe oder in einer vegetarischen Gemüsesuppe. Zur Verfeinerung verwenden wir auch Gmundner Milch Joghurt sowie Rosmarin und Thymian und etwas Olivenöl.



Gutes Gelingen!

www.gmundner-milch.at