

Ressmann's - Residence in Kirkel

TIROLER KAS (PRESS) KNÖDEL

ZUTATEN: (für ca. 20 Stück je nach Größe)

- 500 g geröstete Weißbrotwürfeln vom Vortag
- 200 g Greyerzer
- 200 g Appenzeller Extra würzig
- 200 g Allgäuer Bergkäse Extra würzig
- 12 Eier
- 50 g gehackte Blatt - Petersilie
- 2 große feingewürfelte Zwiebeln in Sonnenblumenöl ohne Farbe anschwitzen
- ca. 0,2 L Vollmilch
- wenig Salz (Käse ist schon salzlastig), gemahlener weißer Pfeffer
- Muskatnuß -Reibe, ca. 2 EL gesiebttes Mehl 405

ZUBEREITUNG:

Feingewürfeltes Knödelbrot mit reichlich Sonnenblumenkernöl rösten, die glasig angeschwitten Zwiebeln, gehackte Petersilie, den sehr fein gewürfelten Käse dazugeben.

Eier mit der Milch Petersilie und Gewürze verquirlen, zu der ganzen Masse dazugeben, gesiebttes Mehl dazugeben, nochmals abschmecken, gut und locker vermengen.

Dann ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Probeknödel herstellen und bei Bedarf eventuell noch etwas Mehl dazugeben. Die Knödel in leichtes Salzwasser aufkochen lassen und dann ca. 20 Minuten leicht wallen (ziehen) lassen, bis sie auftauchen !

Variante Kaspressknödel:

Mit einem Esslöffel Teighäufchen in das heiße Fett (auch Butterschmalz ist sehr gut geeignet) setzen, platt drücken und langsam goldbraun backen.

Auf beiden Seiten ca. 4 Minuten. Eignet sich sehr gut in der Ochsenbrühe mit Schnittlauchröllchen, mit Sauerkraut, mit Salaten usw.

Mahlzeit wünscht Ihnen Günther Ressmann aus Tirol !

Ressmann's - Residence in Kirkel

TIROLER MARILLENKNÖDEL

ZUTATEN: (für ca. 12 Stück)

Am Vortag:

- 500 g Magerquark im feuchtem Küchentuch abhängen lassen.
- Getrocknete Marillen mit Weisswein aufkochen, Sternanis, Vanille & Zimtstangen zum Würzen nehmen.
- Marillen in ein Weckglas geben, den Rest Weisswein aufkochen und ins Weckglas schütten.

Teig:

- 30 g Butter (Zimmertemperatur)
 - 70 g Puderzucker
 - ½ Abrieb von Bio Zitrone
 - Prise Salz
 - 1 Pck. Vanillezucker
- alles zusammen schaumig aufschlagen und **danach** 2 Eigelb nach & nach hinzufügen
- 100 g ganz feine Toastwürfel ohne Rinde
 - 30 g gesiebttes Mehl 405
- mit der Buttermasse durchkneten und denn abgehangenen Quark mit durchkneten.
Anschließend 3 Stunden kühl stellen.

ZUBEREITUNG:

Den gekühlten Teig in eine lange Rolle formen und in 12 Stücke teilen. In jedes Stück Teig eine halbe Marille mit einem Stück braunem Rohrzucker reinpressen, zur Kugel abdrehen und ca. 10 Minuten in leicht gesalzenes Wasser köcheln lassen bis sie obenauf schwimmen .

Anschließend in Butterbrösel wälzen.

Butterbrösel:

Butter auslassen, mit gemahlenem Zimt & Zucker vermengen und so viel Semmelbrösel einrühren bis eine bröselige Masse entsteht.

Mahlzeit wünscht Ihnen Günther Ressmann aus Tirol !