



## Benötigte Zutaten

### Käseknödel

1	Zwiebel
300 ml	Premium Alpenmilch
200 g	Premium Original Almkönig
150 g	Premium Bergkäse
4 Stück	Eier
600 g	Knödelbrot
2 EL	Weizenmehl
1/2	Bund Petersilie
15 g	Salz
	Pfeffer
	Muskat

### braune Butter

1 EL	Premium Teebutter (pro Person)
------	--------------------------------

## Käseknödel in brauner Butter

von Martina Enthammer

### Anleitung

1. Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten und hell angeröstet.
2. Die Milch wird lauwarm erwärmt.
3. Den Käse klein schneiden.
4. Die Eier werden mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlt.
5. Das Knödelbrot gemeinsam mit dem Mehl in eine große Schüssel geben. Die gehackte Petersilie unterheben und den Käse einarbeiten.
6. Zuletzt die Masse mit den Eiern und der warmen Milch übergießen. Kräftig mit den Händen durchkneten und die Masse 20 Minuten ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit bringt man in einem großen Topf Salzwasser zum Sieden. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese etwa 20-25 Minuten sieden lassen.
8. Die Butter wird in einer Pfanne bei starker Hitze geschmolzen und unter gelegentlichem Rühren so lange erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen hat und nussig zu duften beginnt.
9. Vor dem Servieren sollte die braune Butter noch durch ein Haarsieb filtriert werden. Die Knödel auf einem Teller anrichten und mit der braunen Butter übergießen. Dazu passt grüner Salat.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)