

Kaspess-Knödel, Arzberger Stollenkäse in Rinder-Suppe

Für zwei Personen

Für die Kaspessknödel:

50 g Knödelbrot	2 TL Dinkelmehl	80 g Arzberger Stollenkäse
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei	65 ml Milch
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	Salz

Für die Suppe:

3 Markknochen	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	2 Zwiebeln	300 ml Gemüsefond
300 ml Wasser	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Liebstöckel
Pflanzenöl	2 EL Butter	

Für die Kaspessknödel:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Zwiebeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten.

Milch und Ei verquirlen, über das Knödelbrot gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Stollenkäse auf einer Vierkantreibe hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Knödelmasse mit Käse, Petersilie, Dinkelmehl und Zwiebeln vermengen. Die Masse kräftig salzen. Aus der Masse gleichmäßige Laibchen formen und diese in einem Topf mit heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb braten.

Für die Suppe:

Markknochen in einem Topf mit aufgeschäumter Butter kräftig anbraten.

Karotten und Sellerie schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und vierteln. Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in grobe Ringe schneiden. Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Liebstöckel zu den Markknochen geben und mit rösten. Etwa 300 ml Wasser und 300 ml Gemüsefond angießen und bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Suppe streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Pichler am 10. Juli 2018