

Rezept

Gebackene Kasknödel

Ein Rezept von Gebackene Kasknödel, am 10.06.2026

Zutaten

250 g altbackenes, nicht zu dunkles Bauernbrot	1/4 l Milch
2 gegarte, mehlig bis vorwiegend fest kochende Kartoffeln (100 g)	1 Handvoll Bärlauch (ersatzweise 2 Bund Schnittlauch)
3 EL Mehl	200 g Bergkäse
1 kg Pflanzenfett zum Frittieren	2 Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Vom Brot die Rinde entfernen und die Krume in kleine Würfel schneiden. Die Milch etwas erhitzen, aber nicht aufkochen, über das Brot gießen und ganz behutsam damit vermengen. Die Masse in der Küche etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Milch so gut wie aufgesogen ist.
2. Die Kartoffeln pellen und grob reiben. Den Bärlauch waschen und trockenschütteln, die Stiele abschneiden und ein paar Blätter zur Verzierung beiseitelegen. Das restliche Grün grob hacken. Den Bergkäse grob reiben. Kartoffeln, gehackten Bärlauch und geriebenen Käse mitsamt dem Mehl und den Eiern zur Brotmasse geben. Dies alles behutsam miteinander vermengen, ohne die Masse dabei stark zu kneten. So bleiben die Knödel schön locker.
3. Das Pflanzenfett in einem großen Topf auf 175 °C erhitzen. Wenn man den Stiel eines Holzkochlöffels ins Fett taucht und sofort kleine Bläschen hochperlen, ist es heiß genug. Raucht es, muss zum Abkühlen noch etwas kaltes Fett oder Öl dazu.
4. Nun aus der Knödelmasse mit einem Teelöffel, der immer wieder mal in Wasser getaucht wird, kleine Portionen formen. Diese mit leicht angefeuchteten Händen zu kleinen Knödeln rollen und auf einen geölten Teller setzen – oder gleich in das heiße Fett geben.
5. Die Kasknödel im heißen Fett 1-2 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind. Dabei darauf achten, dass sie nicht am Boden festhängen. Die Knödel herausfischen und kurz auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen. Schnell servieren.