

Rezept

Kaspressknödel mit Krautsalat

Ein Rezept von Kaspressknödel mit Krautsalat, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 kleiner Spitzkohl | 100 g Tiroler Speck (in nicht zu dünnen Scheiben) |
| 1 Zwiebel | 6 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl |
| 1 TL Kümmelsamen | 3 TL Thymianblättchen |
| 4 - 6 EL milder Weinessig | 200 ml Gemüsebrühe |
| Salz | Pfeffer |
| 220 ml Milch | 300 g altbackene Brötchen oder Weißbrot |
| 1 kleine Zwiebel | 2 EL Butter |
| 4 EL gehackte Petersilie | 200 g würziger Bergkäse |
| 250 g gekochte Pellkartoffeln (mehligkochend, vom Vortag) | 2 Eier |
| Pfeffer | Salz |
| 2 EL Butterschmalz | frisch geriebene Muskatnuss |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Für den Krautsalat die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, den Kohl längs vierteln und den Strunk jeweils keilförmig herausschneiden. Die Viertel in feine Streifen schneiden oder hobeln. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, den Speck darin in ca. 5 Min. leicht knusprig braten. Zwiebel, Kümmel und Thymian hinzufügen und ca. 3 Min. mitdünsten. 4 EL Essig dazugeben und aufkochen lassen. Die Brühe hinzufügen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, das restliche Öl unterrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Speckmischung über den Spitzkohl gießen und mit einem Kochlöffel untermischen, dabei den Kohl immer wieder zusammendrücken. Den Krautsalat zugedeckt mindestens 1 Std. durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken.
4. Inzwischen für die Kaspressknödel die Milch erhitzen. Die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben, mit der Milch beträufeln und locker mischen. Zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen.
5. Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin in 5 - 10 Min. weich und glasig dünsten. Die Petersilie hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

6. Den Käse klein würfeln. Die Kartoffeln pellen und auf der Gemüsereibe fein reiben. Kartoffeln, Eier, Zwiebelmischung und 1/2 TL Salz zu den Brotwürfeln geben. Alles mit den Händen gut durchmischen, dabei die Masse immer wieder leicht zusammendrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.
7. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Mit einem Esslöffel aprikosengroße Teigportionen abnehmen, mit nassen Händen rund formen und flach drücken. Die Kaspressknödel im Schmalz bei schwacher Hitze auf beiden Seiten in ca. 5 Min. goldbraun braten. Mit dem Krautsalat servieren.