

Rezept

# Steirer Kaspressknödel

Ein Rezept von Steirer Kaspressknödel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> altbackene Semmeln (Brötchen) oder Weißbrot	<b>300 ml</b> Milch
<b>150 g</b> Steirer Almkäse (oder anderer Bergkäse)	<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter (z. B. Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)
<b>1</b> Zwiebel	<b>50 g</b> Speck
<b>30 g</b> Butter	<b>1</b> Ei
Salz	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	<b>50 g</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Semmeln oder Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen, umrühren und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Käse fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, vom Speck die Schwarte entfernen. Beides klein würfeln.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Speck darin andünsten. Zum eingeweichten Brot geben. Ei, gehackte Kräuter, gewürfelten Käse, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zugeben. Alles gut vermengen.
4. Aus der Masse, am besten mit angefeuchteten Händen, etwa 8 kleine Knödel formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Knödel etwas flach drücken und im heißen Schmalz in ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.