

Alpen■Bergknödel – Nomad Style

Herhaftes österreichisches Wandergericht, perfekt zum Mitnehmen.

Zutaten (10 Knödel)

- 1 250 g Knödelbrot oder altbackenes Bauernbrot
- 2 200 ml Milch
- 3 2 Eier
- 4 1 kleine Zwiebel
- 5 2 EL Butter
- 6 150 g Bergkäse (Almkäse, Graukäse oder Emmentaler)
- 7 100 g Speck oder Selchfleisch
- 8 1 gekochte Kartoffel
- 9 Petersilie & Schnittlauch
- 10 Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Brot in Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten.
- 3 Eier, Kräuter und Gewürze unter die Brotmasse rühren.
- 4 Käse, Speck und Kartoffel klein würfeln und unterheben.
- 5 Mit feuchten Händen Knödel formen.
- 6 In siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.
- 7 Anschließend in Butter rundum goldbraun braten.

Tipp: Die Knödel schmecken auch kalt hervorragend und eignen sich perfekt für Wanderungen und Trekkingtouren.