

## Pinzgauer Kaswurscht-Pressknödel (nach Loisi-Art)

(ein Originalrezept von Petras Mama)

- Thema:** ein Pinzgauer Originalrezept  
**Saison:** ein deftiges Gericht für die kalte Jahreszeit  
**Besonderheit:** mit Pinzgauer Bierkäse schmeckt es am Besten (im gut sortierten Fachhandel fast immer erhältlich – Käsetheke)  
**Zu Beachten:** wenn der Pinzgauer Bierkäse nicht verfügbar ist, alternativ einen würzigen Hartkäse verwenden

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 30 Pressknödel)

|         |                           |
|---------|---------------------------|
| 300 g   | Pinzgauer Bierkäse        |
| 200 g   | Dürre oder Braunschweiger |
| 700 g   | Kartoffel                 |
| 4       | Eier                      |
| 250 g   | Semmelwürfel              |
| 1 Bund  | Petersilie                |
| 3/8 lt. | Milch                     |
| 150 g   | Mehl                      |
| n.B.    | Salz und Pfeffer          |
| n.B.    | Öl mit Buttergeschmack    |



### Zubereitung

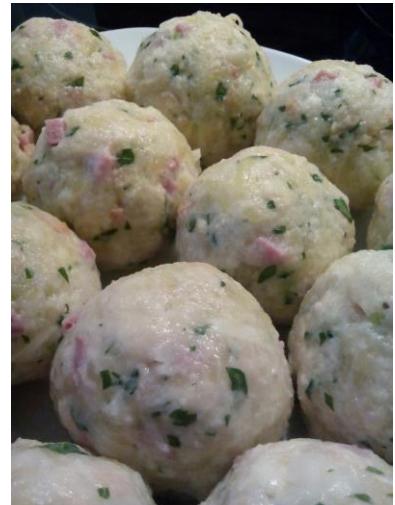
Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen (ungeschält), oder vor der Weiterverarbeitung gut auskühlen lassen reiben.

Den Pinzgauer Käse und die Wurst klein würfelig schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Semmelwürfel mit den geriebenen Kartoffeln, Käse und Wurst, sowie der feingehackten Petersilie vermischen und die „Eiermilch“ darüber gießen und verrühren.

Den Knödelteig ca. eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Aus dem Teig werden nun ca. 30 kreisrunde Knödel geformt.

In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen (gut bodenbedeckt), die Knödel einlegen und mit einem Löffel diese zu einem Laibchen flach drücken. Auf beiden Seiten knusprig braun ausbacken.



### Serviermöglichkeiten:

Als Suppe (Haupt- oder Vorspeise):

Diese Knödel eignen sich hervorragend als Suppeneinlage (Rindssuppe)

Als Hauptgericht:

Serviert mit einem Salat nach Wahl

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*