

LIEBLINGSREZEPT VON ROSA STEGER

# Die Ahrntaler Pressknödel

## Zutaten für 4 Personen

300 g Knödelbrot  
2 EL Mehl  
180-200 g Graukäse  
*(reifen und frischen, je nach Geschmack)*  
3 Eier  
100 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Zum Anbraten  
Butterschmalz oder Öl

## Zubereitung

1. Milch erwärmen und den reifen Graukäse („Knäta“) in die Milch geben. Wenn nötig mixen, bis sich alles gut aufgelöst hat.
2. Knödelbrot in eine Schüssel geben, zwei Esslöffel Mehl, eine gute Prise Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuss dazugeben. Kurz umrühren.
3. Den frischen Graukäse dazubröseln, die Eier und auch die „Milch-Knäta-Mischung“ dazugeben und alles gut verkneten.
4. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen und anschließend Knödel formen, diese flachdrücken und in einer Eisenpfanne mit genügend Butterschmalz auf beiden Seiten gut anbraten.

Anschließend wird der Pressknödel in Fleischsuppe oder auf Krautsalat mit etwas frischem Graukäse, zerlassener Butter und Schnittlauch serviert.

