



## Zubereitung

Für die Kaspressknödel die Semmelwürfel in Milch anweichen, die geschälte Zwiebel und den Käse kleinwürfelig schneiden, Petersilie waschen und hacken. Nun die Zwiebel in der erhitzten Butter glasig anrösten und zu den angeweichten Semmelwürfeln geben. Jetzt den kleinwürfelig geschnittenen Käse, die Eier und die gehackte Petersilie untermengen. Den Teig mit Salz würzen.

Aus der Masse Knödel formen und diese dann flach drücken. Reichlich Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kaspressknödel mit heißer Rindsuppe und Schnittlauch und/oder Salat servieren.

## Zutaten

250 g Knödelbrot oder altbackene Semmeln  
50 g Butter  
ca. 1/4 l heiße Milch  
3 Eier  
250 g geriebener Käse (Tilsiter, Bergkäse, Graukäse)  
Petersilie, Salz  
1 Zwiebel  
Öl oder Butterschmalz zum Rausbraten  
ev. Schnittlauch (für Suppe)

## Chees dumplings

### Ingredients

250 g dumpling bread or stale bread rolls, 50 g butter, approx. 1/4 litre hot milk, 3 eggs, 250 g grated cheese, (Tilsiter, mountain cheese, grey cheese), parsley, salt  
1 onion, oil or clarified butter for frying, chives (for soup)

### Preparation

Soak the bread cubes in milk, finely dice the peeled onion and cheese, wash and chop the parsley. Fry the onion in the heated butter until translucent and add to the softened bread cubes. Now mix in the finely diced cheese, eggs and chop-

ped parsley. Season the dough with salt. Shape the mixture into dumplings and press them flat. Heat plenty of butter in a pan and fry the dumplings over a medium heat until golden brown on both sides. Serve the cheese dumplings with hot beef soup and chives and/or salad.