

## Kaspreßknödel

3 Semmel geschnitten,  $\frac{3}{16}$  l Milch, 2 gekochte  
Erdäpfel, 25 dkg Bergkäse, 2-3 Eier  
Petersilie, Salz u. Pfeffer

Knödelbrot mit Milch übergießen, Erdäpfel würfelig  
schneiden, mit Knödelbrot vermengen.

Käse kleinwürfelig schneiden, mit Ei, Petersilie,  
Salz u. Pfeffer vermengen. Zu Knödelbrot geben.  
Laibchen formen, im heißen Fett braten.

Rezept von Anni Hebenstreit

### Kas - Suppe

Für 1 L Suppe einen Esslöffel Mehl in 5 dg Butter hellbraun anrösten.  
Mit  $\frac{1}{2}$  L kalter Milch und  $\frac{1}{2}$  L Wasser aufgießen.

Mit einem Suppenwürfel, Kümmel und Salz würzen und unter  
ständigem Rühren aufkochen, dann vom Herd nehmen. Ca. 3 Esslöffel  
Schlagrahm mit 1 Eidotter verrühren und die Suppe damit legieren.

Knödelbrot in etwas Butter rösten.

Vor dem Servieren 5 dg geriebenen Käse ( kann milder Käse oder  
auch etwas würziger Bergkäse sein ) in die Suppe einrühren, mit  
geröstetem Knödelbrot und Schnittlauch servieren.

Am besten schmeckt die Suppe aufgewärmt.

Gutes Gelingen !

Frieda Schmiedlechner