

Käsknödelsuppe



Zutaten

ca. 250 ml Heumilch
6 Semmeln vom Vortag
½ Bund Petersilie
200 g Schönegger Uriger Bergler 12 Monate
2 Eier
Salz, Pfeffer
evtl. Semmelbrösel
Schönegger Butterschmalz zum Ausbacken
1 – 1,5 l Fleischbrühe zum Servieren

Zubereitung

Milch leicht erwärmen und Semmeln in kleine Würfel schneiden. Diese dann mit der Milch übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Eier zur Masse geben und nochmals durchmischen. Danach Petersilie waschen und fein hacken. Den Urigen Bergler in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten dann mit den Semmeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Semmelbrösel untermengen, falls der Teig zu weich ist. Anschließend aus der Masse Knödel formen und flach drücken. Diesen dann in heißem Schönegger Butterschmalz ausbacken und anschließend in der heißen Fleischbrühe servieren.

Guten Appetit!