



ErlebnisSennerei

Zillertal



Pressknödelsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1/2 kg Erdäpfel, je 150g Mehl und Topfen, 1 Ei, Salz, Schnittlauch, 1 Zwiebel, 300g Zillertaler Graukäse und (ein wenig) Zieger, Butterschmalz zum Herausbraten, 1l Rindssuppe

Erdäpfel kochen, auskühlen lassen und schälen. Nun, wie den Käse, grob reiben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Aus der Masse kleine Knödel formen und zu flachen Laibchen pressen. In Butterschmalz, beidseitig goldbraun herausbacken und in heißer Suppe servieren.

... dazu grüner Salat und ein Glas Zillertaler Frisch- oder Bergmilch!

Gutes Gelingen
& guten Appetit!

... die passenden **LEBENS**mittel bequem bestellen:
ONLINESHOP www.erlebnissenneri-zillertal.at



ErlebnisSennerei Zillertal · A-6290 Mayrhofen, Hollenzen 116
TEL + 43 (0) 5285 62713 · erlebnis@sennerei-zillertal.at