



BRIXENTALER  
**KochArt**

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

[www.brixentaler-kochart.at](http://www.brixentaler-kochart.at)

## Knödel Dreierlei

Zutaten für etwa 8 Knödel

### Speckknödel:

120 g Knödelbrot  
2 Eier  
80 g Speckwürfel oder gekochtes Geselchtes  
50 g Zwiebeln  
40 g Margarine  
1 dl Milch  
Salz und Pfeffer

### Käseknödel:

120g Knödelbrot  
2 Eier  
100 g Käse klein gewürfelt oder gerieben für den Käseknödel  
(Tilsiter u. Bierkäse oder Rässkäse)

### Spinatknödel:

120g Knödelbrot  
2 Eier  
100 g passierten Spinat (TK) für den Spinatknödel  
50 g Zwiebel  
40 g Margarine  
1/2 dl Milch  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung Speckknödel:

Einen großen Topf mit Wasser überstellen. Zwiebelwürfel anrösten Speck dazugeben und kurz mitrösten. Milch erhitzen - Eier verschlagen und unter die Semmelwürfel mischen. Heiße Milch mit dieser Masse gut vermengen. Speck und Zwiebel mit Salz und Pfeffer untermengen. Knödel formen und 15 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen.

### Zubereitung Käseknödel:

Salz, Pfeffer und Käse mit dem Knödelbrot vermischen. Knödel formen und 15 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen.

### Zubereitung Spinatknödel:

Salz, Pfeffer und Spinat mit dem Knödelbrot vermischen. Knödel formen und 15 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen.