

## Andreas Wahrstätter

Gigglingweg 17

A – 6371 Aurach

T: +43 664 113 0180

[Andreas.Wahrstaetter@gmail.com](mailto:Andreas.Wahrstaetter@gmail.com)

[www.kochschmiede.at](http://www.kochschmiede.at)



# Zubereitung der Knödel

Alle Knödel wurden von Hand gefertigt und mit frischen, regionalen Zutaten von Andi Wahrstätter hergestellt.

## Festtagsuppe (Einlage)

Die gewünschten Knödel im Vakuumbbeutel auftauen und für ca. 10 Minuten in der kräftigen Rinderbouillon ziehen lassen. Anschließend mit frischem Schnittlauch servieren.

## Kaspressknödel (Hauptgericht)

Die gewünschten Knödel im Vakuumbbeutel auftauen und für ca. 10 Minuten in der kräftigen Rinderbouillon ziehen lassen. Anschließend mit frischem Schnittlauch servieren.

Andi's Tipp: schmeckt auch hervorragend mit einer frischen Zwiebelsuppe.

## Speck-, Semmel- und Spinatknödel (Hauptgericht)

Die gewünschten Knödel im Vakuumbbeutel auftauen und für ca. 15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser erwärmen.

Andi's Tipp: Spinatknödel schmecken am besten mit reichlich brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan Käse.

