



Der

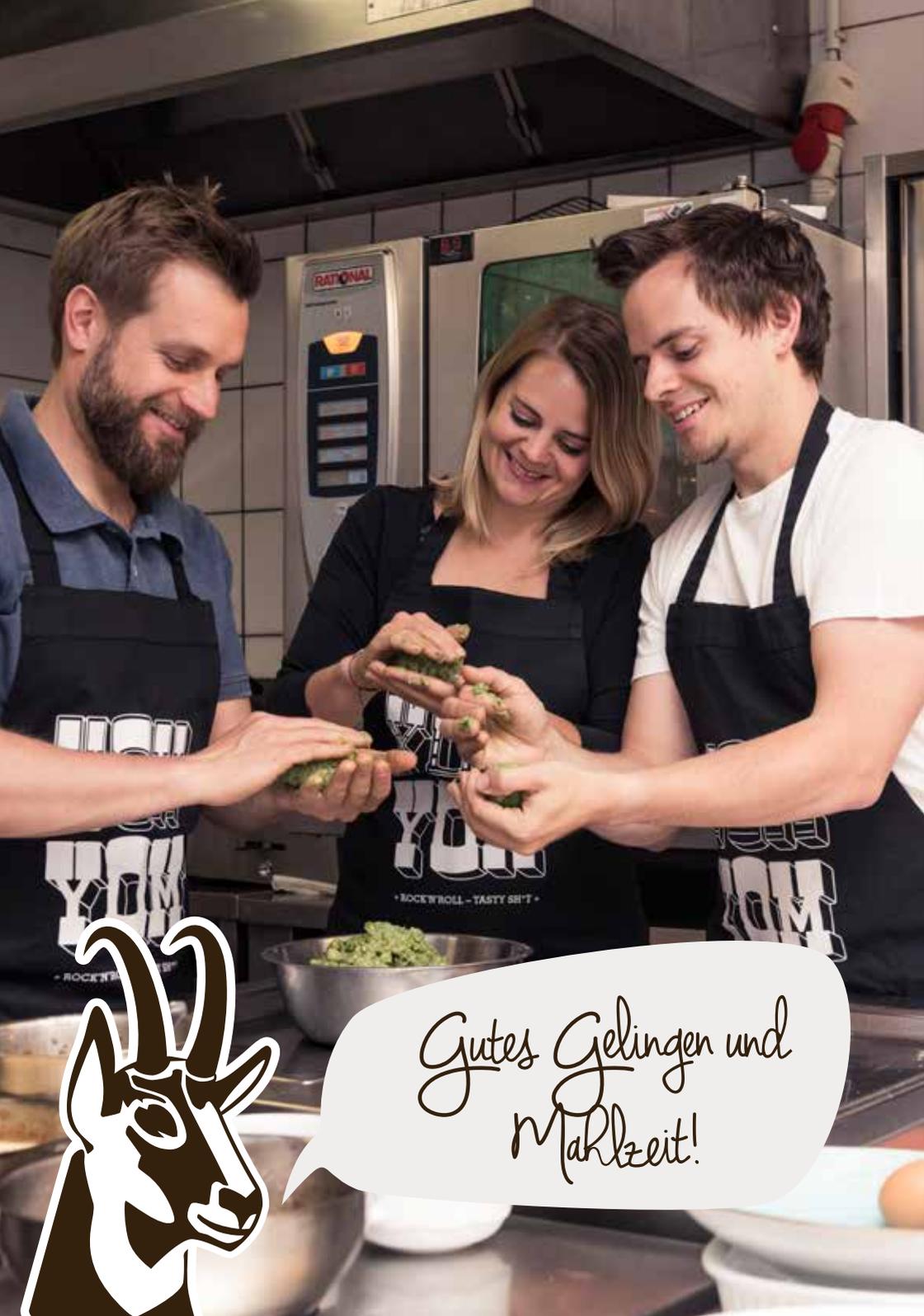
STUBAIERHOF

Bergsporthotel - Neustift



Knödel Rezepte

ZUM GENIESSEN



Die besten Knödel

FAMILIENREZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Wir haben in unseren Familienrezepten gegraben und uns einen Tag Zeit genommen, um diese auszuprobieren.

Die g'schmackigen Rezepte unserer Mamas und Omas möchten wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten.

Viel Spaß beim Nachkochen und auf ein baldiges Wiedersehen bei uns im Bergsorthotel „Der Stubaihof“!

Martina, Andreas und Daniel
mit Familie Egger & Hofer und allen Stubaihof Gamsl'n

Gutes Gelingen und
Mahlzeit!

Spinatknödel

+ ROCK'N BO
Der feine Grüne



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750g Spinat
350g Semmelwürfel
1 Prise Salz
125 ml lauwarme Milch
2 Eier
1 kleine Zwiebel
50g Butter
50g Bergkäse
Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Die Semmelwürfel mit Milch, Eiern und Salz vermengen, dann kurz ziehen lassen. Währenddessen die fein gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen. Die Butter, den Spinat und die Käsewürfel zur Masse geben und vermengen. Knödel formen, diese für ca. 15 Min. im Wasser kochen.

Tipp: Mit brauner Butter und würzigem Bergkäse oder Parmesan servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50g Butter

4 Eier

125ml lauwarme Milch

250g Käse

250g Semmelwürfel

50g Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

1 Prise Salz

1 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Semmelwürfel mit der lauwarmen Milch und den Eiern vermengen. Zwiebel in Butter anschwitzen. Danach Zwiebel, Käse, Schnittlauch und Petersilie zur Masse geben, alles vermischen und ziehen lassen. Knödel formen und in frischem Fett beidseitig goldgelb backen.

Tipp:

Für die Kaspressknödel kann auch Bierkäse oder Tiroler Graukäse verwendet werden.

KASPRESSKNÖDEL

Unser g'schmackiger Hüttenknödel



KENNEN SIE SCHON UNSERE



INNS BRUCKER HÜTTE

DAS BERGERLEBNIS

Auf einer Höhe von 2.369 m, am Fuße des mächtigen Habichts, befindet sich unsere familiengeführte Innsbrucker Hütte. Wöchentlich begleiten wir Sie persönlich zu uns auf die Innsbrucker Hütte. Geöffnet von Mitte Juni bis Anfang Oktober.

**IM RAHMEN IHRES AUFENTHALTES
LADEN WIR SIE ZU EINER ROMANTISCHEN
HÜTTENÜBERNACHTUNG EIN.**

www.innsbrucker-huette.at



SPECKKNÖDEL

Der Herzhafte



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250g Semmelwürfel
125ml lauwarme Milch
1 Ei
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Muskat
100g Speck

ZUBEREITUNG

Die Semmelwürfel mit der lauwarmen Milch und dem Ei vermengen. Die Zwiebel fein hacken, in Butter anschwitzen, dann den Speck dazugeben. Das Ganze würzen, Petersilie dazugeben und vermengen, ca. 15 Min. ziehen lassen. Knödel formen und für 15 Min. im Wasser kochen.

Tipp:

Mit grünem Salat oder als Suppeneinlage zu einer Fleischsuppe servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400g Knödelbrot
300g Rote Beete
(frisch, geschält)
50g Parmesan
100g Butter
120g Zwiebel
3Eier
Salz, Pfeffer, Petersilie und
eventuell etwas Kümmel

ZUBEREITUNG

Das Knödelbrot mit dem Parmesan und der roten Beete (püriert oder geraspelt) vermengen und etwas ziehen lassen. Währenddessen die Zwiebel in Butter anschwitzen. Die Butter zur Masse geben und würzen. Alles vermengen und die Knödel 15 Min. im heißem Wasser ziehen lassen.

Tipp: Mit geriebenem Kren servieren.



Rohrknödel

Pretty in Pink

SCHWAMMERL KNÖDEL

Der Knödel
mit Biss



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250g Semmelwürfel
125ml lauwarme Milch
150g Pilze
100g Speck
1 Ei
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Muskat
100g Speck

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen, Schwammerln und Speck dazugeben. Die Semmelwürfel mit der lauwarmen Milch und dem Ei vermengen. Das Ganze würzen und Petersilie dazugeben, ca. 15 Min. ziehen lassen. Knödel formen und für 15 Min. im Wasser kochen.

Tipp: Mit grünem Salat und gerösteten Schwammerln oder Schwammerlsauce servieren.

Gebratene Knödel

Der Schnelle alá YOMYOM



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Eier

250g frisches Toastbrot
(entrindet und gewürfelt)

100g Kräuter gehackt
(Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)

100g Butter

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Knödel zwei Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Die Weißbrotwürfel in die Eier geben und locker durchmischen. Ca. 10 Min. einziehen lassen. Anschließend als kleine Häufchen in die vorgeheizte Pfanne geben und mit etwas Butter braten.

Das hochwertige Kochbuch von unserem Christoph ist bei uns an der Rezeption erhältlich. Natürlich können Sie uns auch telefonisch kontaktieren und wir schicken es Ihnen nach Hause. Außerdem auch online auf [amazon.de](https://www.amazon.de) erhältlich.

Tipp: Dieser Knödel eignet sich perfekt als Beilage zu Gulasch, Schwammerln und vielem mehr!





Der Stubaierhof** Bergsporthotel Neustift**

Stubaitalstraße 64 | A-6167 Neustift i. Stubaital
info@der-stubaierhof.com |  facebook.com/stubaierhof

www.der-stubaierhof.com