






„DIE URSUPPE  
SCHLECHTHIN!“


# DIE TIROLER KASPRESSKNÖDEL- SUPPE

## ● SUPPE:

1/2  ZWIEBEL (MIT  
SCHALE!)

 PFEFFERKÖRNER

 KAROTTEN, PORREE (LAUCH)

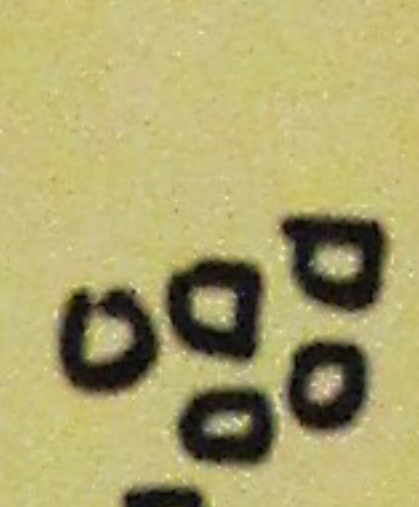
 SELLERIE, SALZ

PETERSILIE + STENGEL!

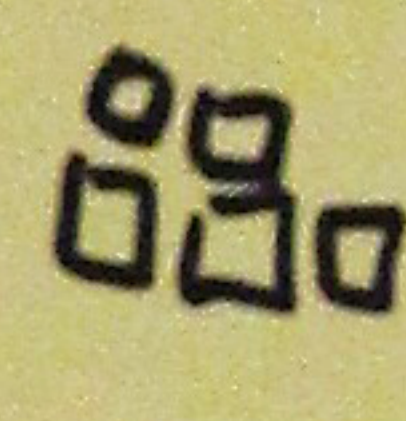
➔ ALLE ZUTATEN KURZ  
ANRÖSTEN UND MIT  
WASSER CA. 1 STUNDE  
KÖCHELN



## ● KASPRESSKNÖDEL:

 GRAUKÄSE, BERGKÄSE,  
EMMENTALER ..... je nach Gusto!

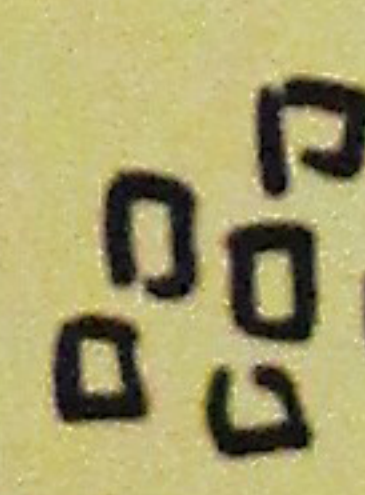
Ei(ER)

 KNÖDELBROT

PETERSILIE

SALZ, PFEFFER

MEHL

 ZWIEBEL (IN BUTTER  
ABGERÖSTET)

➔ ALLE ZUTATEN  
MIT WASSER ODER MILCH  
ZU EINER KOMPAKTEN MASSE  
VERARBEITEN & KNÖDEL  
FORMEN ⇨ PRESSEN & IN  
ÖL + BUTTER GOLDBRAUN  
BRATEN.

## LITERATUR:

- NUR KNÖDEL — FRANZISKA HELMREICH & ANTON STAUDINGER
- DAS TIROLER ALMQUARTETT — PETER WALLGRAM & CHRISTIAN YETI BEIRER
- GEBRAUCHSANWEISUNG TIROL — BERND SCHUCHTER