

# Maria´s Läden

Unsere **Kaspressknödel** sind ganzjährig in sieben verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich - Klassisch, Speck, Schaf-Ziege, extra würzig, Pinzgauer-Art, in Butterschmalz, Knoblauch - und werden je nach Saison um weitere Varianten ergänzt.

Ob als Hauptgericht, warm oder kalt serviert, mit Soßen, mit Salaten, am Griller, als Beilage, ... oder klassisch in der Suppe - unsere **Kaspressknödel** sind einfach immer schmackhaft.

Eßfertig verpackt zu zwei Stück je Sorte. Einfache Zubereitung durch erwärmen im Backofen, in der Pfanne, über Wasserdampf, am Griller oder in der Suppe.

**Büro/Produktion:**  
Hauptstraße 14, 2000 Stockerau

**Verkauf:**  
Bahnhofstraße 2, 2000 Stockerau

**Tel.:** 02266/62 666  
**Mail:** office@mariasladen.or.at  
**Web:** www.mariasladen.or.at  
[www.kaspresknoedel.at](http://www.kaspresknoedel.at)

**Öffnungszeiten:**  
Mo geschlossen  
Di-Fr 8.00-13.00 Uhr und 15.00-19.00 Uhr  
Sa 8.00-13.00 Uhr

# Maria´s Läden

## Rezeptvorschläge mit Kaspressknödel

Hier haben wir eine **kleine Rezeptesammlung** mit Ideen und Vorschlägen für schmackhafte Speisen **mit unseren Kaspressknödeln** für Sie zusammengestellt.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Kaspressknödel von Maria´s Läden**  
**- mehr als eine Suppeneinlage!**

# Maria's Laden



## Kässpätzle mit Schwammerlsoße

### Zutaten:

1kg Schwammerl, 1 mittlere Zwiebel,  
2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Essig, Paprika edelsüß,  
Kräuter: Maggikraut, Bohnenkraut, Petersilie, Knoblauch,  
1 Glas 250ml Rahm, 2 EL Mehl glatt,  
Kässpätzle

### Zubereitung:

Schwammerl putzen, waschen und klein schneiden, Zwiebel in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anrösten. Die geputzten Schwammerl hineingeben und dünsten lassen, kurz Paprika mitdünsten, danach mit Essig ablöschen und mit Suppe aufgießen, so das alles bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer, frisch gepressten Knoblauch und Kräutern verfeinern. Ca 10 min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit Rahm und Mehl versruden und unter die Schwammerl einrühren, kurz aufkochen lassen. Kässpätzle Ihrer Wahl aufwärmen und mit Petersilie bestreuen.

Auf einem Teller anrichten und servieren.

# Maria's Laden



## Kalte Kässpätzle mit Aufstrich

### Zutaten:

Kässpätzle, Aufstriche nach Wahl

### Zubereitung:

Kässpätzle halbieren, mit Aufstrichen nach Wahl bestreichen.

**Auf grünem Salat anrichten und mit Tomaten oder hart gekochtem Ei servieren.**

# Maria's Laden



## Kaspressknödel mit Ei

### Zutaten für 2 Personen:

4 Kaspressknödel, 6 Eier, 1 mittlere Zwiebel,  
Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch und Butterschmalz

### Zubereitung:

Kaspressknödel in Würfel schneiden,  
Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden,  
Knoblauch geschält in feine Scheiben schneiden.  
Eier mit Salz, Pfeffer, und Petersilie verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Zwiebel anrösten.

Die Kaspressknödelwürfel und die Knoblauchscheibchen dazu geben und leicht mitanrösten. Das Eiergemisch leicht unterheben. Je nach Geschmack das Ei fester oder weicher werden lassen.

Guten Appetit!

# Maria's Laden



## Bunter Salat-Teller mit Kaspressknödel und Wachtelei

### Zutaten: Je nach Saison und Geschmack

Grüner Salat  
Tomaten Salat  
Krautsalat  
Kartoffelsalat  
Gurkensalat  
Fisolensalat  
Roter-Rübensalat

### Zubereitung:

Die Salate marinieren und auf einem Teller anrichten.  
Kaspressknödel in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.  
Ein Wachtelspiegelei als Garnierung und wir können servieren.

Eventuell mit Joghurtdressing verfeinern

Maria's Laden wünscht Gutes Gelingen!

# Maria's Laden

## Kaspressknödel mit Kräutersoße

### Zutaten:

1/16L Rotwein,  $\frac{1}{4}$  L Bratensaft, 1TL Zucker,  
je 2 TL Petersilie, Kerbel, Majoran frisch gehackt,  
50g Butter in kleinen Stücken

### Zubereitung:

Rotwein und Zucker vermischen und kurz aufkochen. Mit dem Bratensaft aufgießen und eine weitere Minute kochen. Dann vom Herd nehmen.  
Die gehackten Kräuter beigeben und die Soße durch das Einrühren der kalten Butterstücke mit dem Schneebesen binden.  
Kaspressknödel im Backrohr oder über Wasserdampf wärmen und mit Kräutersoße übergossen servieren.

## Saure Kaspressknödel

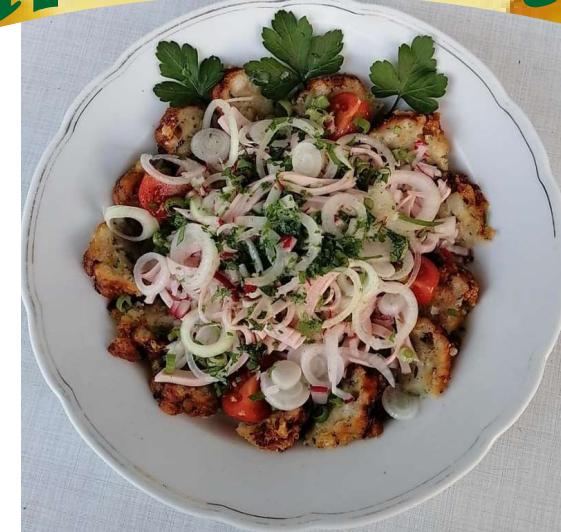
### Zutaten:

Kaspressknödel, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Schnittlauch

### Zubereitung:

Kaspressknödel in Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne beidseitig anbraten. Abkühlen lassen, auf einem Teller mit einer Marinade aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergießen. Mit Zwiebelringen garniert und Schnittlauch bestreut servieren.

# Maria's Laden



## Saure Knödel-Wurst-Salat

### Zutaten:

2 Kaspressknödel mit Speck,  
250g Extrawurst oder Knacker,  
1 rote Zwiebel,  
4 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Rotweinessig,  
Salz und Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch,  
Tomaten, Paprika, Gurke oder Salatblätter zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Extrawurst oder Knacker in feine Streifen, die Zwiebeln in feine Ringe, die Knödel in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten.  
Eine Marinade aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer herstellen und Knödel-Wurst damit beträufeln. Mit Schnittlauch, Tomaten.... garnieren

**Tipp:** Knusprig werden die Knödel-Scheiben, wenn man sie in einer Pfanne anröstet.