



## Tiroggl Käsknödel

Rezept von Martin Brandstätter (Gasthof Greif)

### Zutaten

400g Tiroggl  
300g Huber Almkäse  
6 Dotter  
300 ml Milch  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
6 Eiweiß  
Petersilie  
Salz, Pfeffer, Anis  
Kreuzkümmel, Thymian



### Arbeitsablauf

Das Tiroggl (Tiroler Roggenbrot) und den Käse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.  
Die Dotter und die Milch kalt verrühren und unter die Brot-Käsemischung geben.  
Knoblauch, gerösteten Zwiebel und den Gewürze beimengen und gut mischen.  
Den Eischnee unterheben und in eine Terrinenform geben.  
Im Kombidämpfer bei 100 °C Dampf 20 Minuten pochieren.