

Rainer Klutsch Salat von gebratenen Semmelknödeln mit Radieschen und Gurken

Donnerstag, 4. Juli 2024

Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Heimatküche

Zutaten:

Für die Knödel:

250 g	Weißbrot oder Brötchen vom Vortag
75 ml	Milch
1	Zwiebel
1/2 Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butterschmalz
2	Eier (Größe M)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Semmelbrösel bei Bedarf

zusätzlich für den Salat:

100 g	Frühstücksspeck (Bacon), dünn aufgeschnitten
1/2 Bund	Schnittlauch
3 EL	Weißwein- oder Apfelessig
1 TL	scharfer Senf
4 EL	Rapsöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
8	Radieschen
4	Frühlingszwiebeln
4	Gewürzgurken
2	Eier, hartgekocht
4 EL	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung:

1. Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die Milch aufkochen, über das Brot gießen. Die Schüssel sofort mit einem Deckel abdecken und die Brotstücke einige Minuten ziehen lassen.
3. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
4. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
5. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken, dann zum eingeweichten Brot geben.
6. Eier, Salz und Pfeffer zufügen und alles gut vermischen. Ist der Teig zu feucht, noch einige Löffel Semmelbrösel zugeben.
7. In der Zwischenzeit in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
8. Aus der Brotmasse mit angefeuchteten Händen Knödel formen. Die Knödel im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Dann herausnehmen und gut abkühlen lassen.
Tipp: Die Knödel kann man auch schon am Vortag vorbereiten und nach dem Abkühlen in den Kühlschrank geben.
9. Für den Knödelsalat Speck in einer beschichteten Pfanne unter Wenden knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
11. Essig, Senf, Öl, etwas Salz und Pfeffer gründlich verquirlen, Schnittlauch unterrühren.
12. Radieschen putzen, waschen, abtropfen lassen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

13. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.
14. Die Gurken in Scheiben schneiden.
15. Die hart gekochten Eier pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
16. Die Semmelknödel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
17. Öl in einer großen oder zwei mittleren Pfannen erhitzen. Die Semmelknödelscheiben darin unter Wenden von beiden Seiten braten.
18. Knödelscheiben jeweils im Wechsel mit Gurken, Radieschen und Eierscheiben kreisrund auf Tellern anrichten. Mit dem Schnittlauchdressing beträufeln. Die Frühlingszwiebeln überstreuen und mit den Speckscheiben garnieren und servieren.

Pro Portion: 695 kcal/ 2900 kJ

42 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 51 g Fett