



Brezenknödel-Carpaccio mit Honig-Chili-Curry-Vinaigrette

Für die Brezenknödel sollten die Brezen vom Vortag sein. Die Brezen klein schneiden und in eine größere Schüssel geben.

Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Petersilie hacken und einen kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebeln zusammen mit der Petersilie im heißen Topf, mit etwas Olivenöl, andünsten. Das Ganze in die Schüssel mit den Brezen geben.

Die Milch und Eier vermischen und über die Brezen gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und für 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Wasser in einem großen Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Ein größeres Stück Frischhalte- und Alufolie herrichten. Die Frischhaltefolie auf das Stück Alufolie geben.

Die Brezenmasse sollte sich jetzt mit der Milch vollgesaugt haben und muss jetzt richtig durchgeknetet werden. Alle Zutaten sollten sich gut vermischen und es sollte ein fester Brei entstehen.

Den Brei auf die Frischhaltefolie geben und eine große Wurst formen. In die Folie einwickeln und die Enden wie ein Bonbon verschließen. Nun die Wurst noch in die Alufolie einwickeln und in das kochende Wasser geben.

Der Herd kann jetzt ein kleine Hitze geschaltet werden und die Brezenknödelwurst sollte im heißen Wasser für 40 Minuten fertig garen.

Die Brezenknödel auspacken und entweder abkühlen lassen oder in warmen Zustand zu dünnen Scheiben schneiden. Anschließend auf einem Teller anrichten.

Vinaigrette

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß gut vermischen und über die Brezenknödel tröpfeln.



Zutaten für 2 Personen:

Brezenknödel

250	g	Brezen
1	Stk	Zwiebel
1	Bund	Petersilie
250	ml	Milch
2	Stk	Eier
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Vinaigrette

4	TL	Senf
6	TL	Essig
3	TL	Olivenöl
2	TL	Honig
½	Stk	Chili
1	TL	Curry
		Salz
		Pfeffer