

## Nennen wir es...Brezelknödel Carpaccio



### Nennen wir es Brezelknödel Carpaccio...

...oder doch einfach Essigknödelsalat? Ursprünglich war es nur eine Resteverwertung, doch aus der Not wurde ein geliebtes Salatrezept. Der bevorstehende Frühling nährt die Hoffnung auf warme Temperaturen und wärmende Sonnenstrahlen. Deswegen habe ich mich für dieses leichte "Salatrezept" entschieden und ausprobiert. Na ja, es ist eigentlich kein richtiger Salat, eher ein essigsaurer, marinierter Knödel, der in feine Scheiben geschnitten wurde. Fast so wie ein Carpaccio. Also nenne ich es einfach Brezelknödel Carpaccio...

### Zutaten

#### Für 4 Personen (als kleine Vorspeise)

- 4 Brezeln (vom Vortag)
- 150 ml warme Milch
- 4 EL Röstzwiebel
- 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 Eier (L)
- 100 ml Essig
- 100 ml Öl
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker

- Salz, Pfeffer
- Zum Garnieren etwas Gurke, Essiggurke, Cocktailtomaten, Radieschen, Blaukraut, Salatkräuter und Zwiebelringe

## Zubereitung

Die Brezeln in dünne Scheibchen schneiden und in eine Schüssel geben.

Die warme Milch über die Brezelscheiben gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Röstzwiebeln, Schnittlauch und Eier zugeben. Alles vorsichtig vermengen (nicht quetschen!).

Die Knödelmasse nun auf einer Klarsichtfolie zu einer Wurst formen und in die Klarsichtfolie einrollen. Danach alles nochmal in eine Alufolie wickeln und die Enden gut verschließen.

Die Rolle im Dampfgarer bei 100 °C oder in einem großen Bräter bei siedendem Wasser ca. 30 Minuten garen.

Anschließend herausnehmen und in der Folie vollkommen abkühlen lassen.

Die abgekühlte Knödelrolle aus den Folien wickeln und mit einem scharfen Messer oder mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Die dünnen Brezelscheiben auf 4 Teller verteilen.

Aus Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer ein Dressing mischen und über die Brezelscheiben träufeln.

Mit Gurkenscheiben, Essiggurke, Cocktailtomaten, Radieschen, Blaukraut, Salatkräuter und Zwiebelringen garnieren.

