

Brezen-Speckknödel mit Champignonsoße und Feldsalat

Zutaten für die Knödel (für 3 Personen):

- 250 g Brezen-Knödelbrot
- 125 g Bacon
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 200 ml warme Milch
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 TL Muskatnuss
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Das Knödelbrot (alternativ gewürfelte Brezeln vom Vortag) mit Milch und Eiern in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Speck in dünne Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Speck hinzufügen und kurz anbraten.

Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein schneiden. Zwiebeln, Speck, Gewürze und Petersilie zum Brot geben und mit den Händen gut durchmischen. Pro Person 2 mittelgroße Knödel formen. Ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze (nicht kochen) circa 15 Minuten garen.

Zutaten für die Soße:

- 0,5 Zwiebel
- 200 g Champignons
- 4 EL Rapsöl
- 150 ml Weißwein
- 400 g Schlagsahne
- 2 EL Butter
- 0,2 Bund Petersilie
- 0,5 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Muskatnuss
- 1 EL Gemüsebrühpulver

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Champignons mit einem Küchentuch säubern und klein schneiden. In einer heißen Pfanne scharf anbraten und beiseitestellen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Butter hinzufügen und alles weiter köcheln lassen. Dann die Pilze hineingeben.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und Gemüsebrühe abschmecken und die Petersilie darüberstreuen.

Zutaten für den Salat:

- 100 g Feldsalat
- 1 Apfel
- 0,5 Zwiebel

- 100 ml Olivenöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Wein-Essig
- 1 EL Zucker

Den Feldsalat in kaltes Wasser legen. Den Apfel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Aus Olivenöl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing anrühren. Den Apfel dazugeben und das Dressing mit den Gewürzen abschmecken. Den Feldsalat abspülen, abtropfen lassen und mit dem Dressing vermischen.

Anrichten:

Die Knödel in die Mitte der Teller platzieren und mit Petersilie garnieren. Die Soße rundherum verteilen. Den Salat separat servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 14.01.2023

Koch/Köchin: Mark Mohr

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen