

KAISERFLEISCH MIT LINSEN UND SEMMELKNÖDEL



BIERTIPP:
Rieder Helle Weisse



ZUTATEN

1 kg Kaiserfleisch, geselchtes Bauchfleisch (ist gekocht)
Kaiserfleisch in Wasser erwärmen.

Linsen

250 g Tellerlinsen, getrocknet (oder 1 kg Dose gekochter Linsen)
4 EL Butterschmalz
30 g Mehl, glatt
30 g Zwiebeln, kleingeschnitten
15 g Kapern, gehackt
1 KL Tomatenmark
½ l Suppe oder Linsensud
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
Majoran, Thymian, Zitronenschale
Etwas Essig und Sardellenpaste

Semmelknödel

200 g Knödelbrot
3 Eier
16 cl Milch
60 g Butter
60 g Zwiebeln
1 EL gehackte Petersilie

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Linsen

Getrocknete Linsen in reichlich kaltem Wasser einige Stunden einweichen. Wasser abschütten, Linsen in frischem Wasser, Salz, Lorbeerblatt und Thymian zustellen, weichkochen, ca. 25 min.
Butterschmalz erhitzen, Mehl begeben, dunkelbraun rösten (Einbrenn).
Zwiebeln begeben, rösten, Tomatenmark begeben, rösten, mit Suppe oder Linsensud aufgießen, glattrühren. 10 min. durchkochen lassen, Linsen untermengen, 5 min. kochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Essig, geriebener Zitronenschale, Kapern und Sardellenpaste pikant abschmecken.

Semmelknödel

Feinwürfelig geschnittene Zwiebeln in der Butter anschwitzen und mit dem Knödelbrot vermischen.
Eier verschlagen, gut mit dem Knödelbrot vermischen. Heiße Milch unter die Masse mischen, kräftig durchrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Majoran würzen, Petersilie begeben. Etwas durchziehen lassen.
Mit nassen Händen Knödel formen, in reichlich siedendes Salzwasser einlegen, aufkochen lassen, Hitze zurücknehmen und fertig ziehen lassen (ca. 15 Min).

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

