

# 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!

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

