

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 09.06.2020**

**Wurstsalat mit gebratenen Knödelscheiben**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Semmelknödel**

200 g Brötchen, vom Vortag  
1 Zwiebel  
4 EL Butter  
120 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskat  
1 Bund Petersilie

**Für den Wurstsalat**

600 g Lyoner Wurst  
0,5 Rettich, weiß, klein  
2 Zwiebeln, rot  
4 EL Weißweinessig  
2 TL körniger Senf  
2 Prisen Zucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
8 EL Oliven- oder Distel-Öl  
3 EL Butter  
2 Gewürzgurken  
120 g Rauke



**Zubereitung:**

1. Für die Semmelknödel die Brötchen fein würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln.
2. EL Butter erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Milch unterrühren. Alles über die Brötchen gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abspülen trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein hacken und mit der Eimasse unter die Brötchen bzw. Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig weitere ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Masse mit feuchten Händen zu tennisballgroßen Bällchen formen.
4. Knödel in reichlich kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen.
5. Lyoner aus der Hülle lösen und in feine Scheiben schneiden. 4 Teller damit üppig auslegen.
6. Rettich putzen, schälen und in feine Streifen schneiden, auf den Wurstscheiben verteilen.
7. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden. Hälfte der Zwiebelringe auf den Tellern verteilen.
8. Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Schälchen verquirlen, 6 EL Öl gründlich untermixen, sodass eine sämige Vinaigrette entsteht.
9. Etwa die Hälfte des Dressings über die vorbereiteten Zutaten träufeln, beiseite stellen.
10. Semmelknödel in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
11. Übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Knödelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.
12. Auf einen Teller geben und mit etwas Vinaigrette beträufelt kurz ziehen lassen.
13. Währenddessen Gurken längs in feine Streifen schneiden.

14. Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern. Eventuell vorhandene grobe Stiele entfernen. Rauke und übrige Vinaigrette mischen.

15. Knödelscheiben, Gurkenstreifen und Rauke auf dem Wurstsalat anrichten. Übrige Zwiebelringe darüberstreuen und servieren.