

# Herrieder Bratwurst auf Mariniertem Semmelknödel

Kategorien: Fleisch, Wurst, Klöße

Zutaten für: 4 Portionen

## *SEMMELEKNÖDEL*

---

12		Semmeln; vom Vortag
1	klein.	Zwiebel; gehackt
3	Essl.	Speckwürfel
50	Gramm	Butter; zerlassen
200	ml	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3	mittl.	Eier
1	Bund	Petersilie; fein gehackt

## *BÄRLAUCHVINAIGRETTE*

---

1	Essl.	Balsamessig
1	Essl.	Estragonessig
		Salz, weißer Pfeffer
3	Essl.	Kraft- oder Instant-Brühe
2	Essl.	Maiskeimöl
1	Essl.	Walnussöl
1	Essl.	Olivenöl
10		Bärlauchblätter; fein gehackt
1		Schalotte; fein gehackt

## *AUSSERDEM*

---

4		Rohe Herrieder Bratwürste
		Ersatzweise andere fränkische Bratwürste
		Schweineschmalz; zum Braten
8	Stangen	Weißer Spargel; bissfest gegart
		Bärlauchblätter; zum Garnieren

### Anleitung:

Semmeln in Würfel schneiden. Zwiebel und Speck in der Butter andünsten, Milch zugeben und kurz erwärmen. Alles auf die Semmeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Dann Eier und Petersilie zugeben und gründlich untermischen.

Den Teig zu einer Rolle formen, erst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie wickeln. Dabei die Nahtstelle und die Enden gut verschließen. Die Semmelteigrolle in leise siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Den Knödel mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer und Brühe mit dem Schneebesen verrühren. Öl nach und nach unterschlagen. Bärlauch und Schalotten unterrühren und die Vinaigrette 10 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Die Würste im heißen Schweineschmalz schön braun braten. Knödelscheiben auf den Tellern verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Je 2 Stangen Spargel und 1 Bratwurst darauf anrichten und mit Bärlauchblättern garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

## **Herrieder Bratwurst auf Mariniertem Semmelknödel**

Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann