



Brezenknödel Carpaccio

*mit Himbeer-Essig-
Vinaigrette*



Brezenknödel Carpaccio

Zutaten

Für 4 Personen

250 g	Laugen- brezen, mind. 2 Tage alt
250 ml	warme Milch
2	Eier
1 EL	frische Petersilie
½	Zwiebel

Muskat, Pfeffer aus der
Mühle und Salz

Himbeer-
Essig
Rapsöl
Schnittlauch

Zubereitung

1. Brezen vorbereiten

Brezen klein schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Teig vorbereiten

Die Eier in die Milch geben und mit dem Stabmixer oder Schneebesen verquirlen. Mit Muskatnuss würzen. Eiermilch über die Brezen geben, Petersilie und angedünstete Zwiebel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten ziehen lassen.

3. Brezenmasse formen

Die Knödelmasse längs auf einem Baumwolltuch verteilen und wie eine Wurst zusammenrollen. Die Enden fest zusammendrehen. Die Brezenknödel in fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen.

4. Vinaigrette vorbereiten

Himbeer-Essig mit etwas Rapsöl und Schnittlauch vermengen.

5. Anrichten

Knödel auswickeln, in dünne Scheiben aufschneiden und mit der Himbeer-Essig-Vinaigrette genießen.

Tipp: Himbeeressig selber machen

500 g frische Himbeeren in 500 ml Apfelessig oder Weißweinessig einlegen.

Die Himbeeren sorgfältig verlesen, nur einwandfreie Beeren verwenden. Die Beeren nicht waschen. In ein sauberes Gefäß füllen, den Essig darübergießen, gut verschließen. Für 7-10 Tage auf eine Fensterbank stellen und den Essig ziehen lassen. Das Glas zweimal täglich leicht kreisend umschwenken.

Danach den Essig durch ein sauberes Mulltuch filtern und in eine passende Glasflasche füllen. Dunkel aufbewahren.