

Brezknödel-Carpaccio

Mingarella
BY HOFBRÄUKELLER

Arbeitszeit ca. 30 min
Kochzeit ca. 45 min
Gesamtzeit ca. 1 h 15 min
Schwierigkeitsgrad leicht

Portionen: für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:
958 kcal | 24 g Eiweiß | 36 g Fett | 129 g KH |
9 g Zucker | 1 g Ballaststoffe | 3511 mg Natrium

Zutaten

5 Stück	Brezn (kleiner, vom Vortag)
400 g	Weißbrot (vom Vortag)
300 ml	Milch
3	Eier
1	Zwiebel
1 EL	Butter zum Braten
	Salz
	Pfeffer
	Majoran
3 EL	gehackte Petersilie
80 g	Champignons
Für die Vinaigrette:	
120 ml	Weißwein-Essig
150 ml	Wasser
100 ml	Öl
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
	Pfeffer weiß
1	kleine rote Zwiebel
10 St.	Radieserl

Koch ma's

1. Brezen in kleine Stücke und Weißbrot in Würfeln schneiden.
2. Die Milch aufkochen und mit dem Brot- und Brezenstücken vermengen.
3. Eier aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
4. Zwiebeln in Butter andünsten und mit in die Masse geben.
5. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen und abschmecken. Die Masse ca. 20 Minuten ziehen lassen.
6. Teig zu einer Rolle mit ca. 8 cm Durchmesser formen und in Frischhaltefolie einrollen.
7. Mit Alufolie umwickeln und in kochendes Wasser legen.
8. Sofort die Hitze reduzieren und ca. 20-25 min ziehen lassen.
9. Brezenrolle aus dem Wasser entnehmen und vollständig auskühlen lassen.
10. Mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden und flach auf einem runden Teller anrichten.
11. Optional: gewaschene Champignons in Scheiben auf den Brezenscheiben verteilen.

Während der Abkühlzeit die Radieserl-Vinaigrette vorbereiten.

Vinaigrette

1. Essig, Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren.
2. Öl langsam dazugeben, bis sich alles gut vermischt hat.
3. Zwiebeln in kleine Stückchen schneiden und Radieschen fein raspeln. Mit dem Dressing vermischen und ein wenig ziehen lassen.
4. Vinaigrette langsam auf das angerichtete Carpaccio träufeln und mit etwas Salat und Schnittlauch garnieren.

Dazu passen perfekt Weißwursttratl.

An Guadn!

