

Knödel-Tris auf grünem Salat

Für zwei Personen

200 g Kalbsleber, durch den Wolf	100 g Speck	1 Kopfsalat
2 Zwiebeln	1 Knoblauch	1 Zitrone
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1/5 EL Majoran
500 g Knödelbrot	5 Eier	300 g Käse
100 g Butter	4 EL Mehl	500 ml Milch
Olivenöl, Muskat	Salz, Pfeffer	

Die Eier mit Salz, Pfeffer, Mehl und etwas Muskat verquirlen. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Majoran waschen, trocknen und fein hacken. Eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl leicht bräunen. Die warme Milch über das Knödelbrot gießen und kurz durchziehen lassen.

Für die Käseknödel:

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Ein Drittel der Eiermasse, die Käsewürfel und ein Drittel der Petersilie mit ein Drittel der Knödel-Milchmasse vermischen und gut durchkneten.

Für die Leberknödel:

Die Leber waschen und trocken tupfen. Nun ein Drittel der Eiermasse, die Leber und ein Drittel der Petersilie mit ein Drittel der Knödel-Milchmasse vermischen und auch gut durchkneten. Anschließend noch die Semmelbrösel dazugeben.

Für die Speckknödel:

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Zwiebel abziehen, schälen, würfeln und zum Speck geben. Auch hier wieder, ein Drittel der Eiermasse, ein Drittel der Petersilie mit ein Drittel der Knödel-Milchmasse vermischen, den Speck dazugeben und auch gut durchkneten. Nun gleichmäßige Knödel formen und 15 bis 20 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen. Den Salat waschen, putzen und in kleine Stücke teilen. Die Knödel auf dem Salat auf den Tellern anrichten und servieren.

Josef Haller am 19. November 2013