

## Semmelknödel-Geröstel mit Ente

### Für 2 Personen

3 Brötchen vom Vortag	1/8 l Milch	1 Schalotte
3 EL Butterschmalz	1/2 Bund Blatt Petersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat	300 g gebratene Ente	1 Zwiebel
30 g Rauchspeck	30 g Butter	

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken und zur Hälfte unter die Schalotten mischen. Dann die Mischung, mit 2 Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Semmelknödel (können auch schon am Vortag gemacht werden) in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die gebratene Ente in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Rauchspeck fein würfeln. Die Semmelknödel in Butterschmalz braten. In einer Pfanne mit Butter Zwiebel und Speckwürfel glasig werden lassen und mit den Fleischstücken unter die gebratenen Knödel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen Eier verquirlen und darüber verteilen. Unter langsamem Rühren stocken lassen. Vor dem Servieren mit restlicher Petersilie bestreuen.

Otto Koch am 03. März 2013