

Knödelgröstl mit Speck und Karotten-Salat

Für 4 Personen

Für den Karottensalat:

500 g Karotten	1 Apfel	1/2 Orange
2 EL Apfelessig	1 EL Honig	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Gröstl:

1 Zwiebel	100 g geräuch. Bauchspeck	8 Semmelknödel vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
4 Eier	Salz, Pfeffer	

Für den Salat Karotten waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben.

Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel fein raspeln und zu den Karotten geben.

Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Etwas Orangenabrieb und -saft mit Essig, Honig und Rapsöl zum geraspelten Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und den Salat etwas ziehen lassen.

Für das Gröstl die Zwiebel schälen und würfeln.

Den Speck ebenfalls würfeln.

Die Semmelknödel halbieren und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne (oder zwei mittelgroßen Pfannen) schmelzen und die Knödelscheiben darin anbraten.

Zwiebeln und Speck zugeben und weiterbraten, dabei die Knödelscheiben ab und zu wenden und knusprig braten.

Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Schnittlauch zugeben und die Eier über die Knödel gießen. Alles ab und zu wenden, bis die Eier gestockt sind.

Das Gröstl auf Tellern anrichten und den Karottensalat dazu reichen.

Christian Henze am 22. Januar 2024