

# Meerrettich-Schweine-Fleisch mit Semmelknödeln

## Für zwei Personen

500 g Schweinebauchfleisch	1 Meerrettichwurzel	2 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln	400 g Semmelwürfel	200 g Mehl
1 Bund Petersilie	2 Lorbeerblätter	10 schwarze Pfefferkörner
1 Ei	250 g Milch	125 ml Weißweinessig
3 EL Sonnenblumenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Das Schweine-Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch zusammen mit dem Weißweinessig, den Lorbeerblättern und den Pfefferkörnern in das Salzwasser geben und weich kochen lassen. Das Suppengrün putzen, waschen und fein schneiden. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Suppengrün zum Fleisch geben und alles noch etwas weiter kochen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Semmelwürfel mit dem Sonnenblumenöl beträufeln, eine Prise Salz dazugeben und mit der gehackten Petersilie vermengen. Die Milch und das Ei verquirlen und über die Semmelbrösel geben. Die Masse etwas stehen lassen, damit die Semmelwürfel die Feuchtigkeit aufnehmen können. Dann die Knödelmasse mit dem Mehl vermengen. Aus dem Teig kleine Knödel formen und im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Den Meerrettich waschen, schälen und abreiben. Das Fleisch zusammen mit dem Wurzelgemüse und den Semmelknödeln auf einem Teller anrichten. Mit etwas Sud übergießen, mit dem geriebenen Meerrettich bestreuen und servieren.

Peter Tscherwizek am 19. Juli 2012