

## Rezept

# Brezenknödel mit Weißwurst und Radieschen

Ein Rezept von Brezenknödel mit Weißwurst und Radieschen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>150 g</b> Laugenbrezen	2-3 Stängel glatte Petersilie
<b>2 EL</b> Butter	<b>100 ml</b> Milch
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>1</b> Eigelb
<b>8</b> große Radieschen	<b>4</b> gebrühte Weißwürste
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	1-2 Handvoll kleine Salatblätter (z. B. Baby-Blattspinat, Romana- oder Kopfsalat)
<b>1 EL</b> süßer Senf	<b>4 EL</b> Trauberkernöl
<b>1 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	<b>50 g</b> Butterschmalz
Frischhaltefolie	Alufolie
Küchenpapier	kleine Holzspieße

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Für die Brezenknödel Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Brezen in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen fein hacken.
2. Die Butter zerlassen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Petersilie kurz mit anschwitzen. Die Milch angießen und einmal aufkochen, dann alles über die gewürfelten Brezen gießen. Ei und Eigelb dazugeben und alles gut vermengen.
3. Reichlich Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Knödelmasse in Form einer Rolle auf Frischhaltefolie verteilen, fest einrollen und dabei links und rechts gut verschließen. Die Rolle nochmals fest in Alufolie eindrehen und im siedend heißen Wasser ca. 30 Min. garen.
4. Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Weißwürste pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Einige Halme zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest in feine Röllchen schneiden. Salatblätter waschen und trocken tupfen.
5. Den Senf mit Trauberkernöl und Weißweinessig in einer großen Schüssel verrühren. Schnittlauchröllchen, Radieschen und Weißwurstscheiben untermischen. Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Knödelrolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knödelscheiben darin in 3-5 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Knödelscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen, halbieren und mit jeweils 1 Salatblatt belegen. Auf jede Knödelscheibe einige Radieschen- und Weißwurstscheiben stapeln und mit einem kleinen Holzspieß feststecken. Mit beiseitegelegtem Schnittlauch garnieren.