

Rezept

# Saure Knödel

Ein Rezept von Saure Knödel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große rote Zwiebel	<b>100 ml</b> Gemüsebrühe
<b>5 EL</b> Weißweinessig	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Traubenkernöl oder Rapsöl
<b>4</b> Semmelknödel vom Vortag (siehe Rezept-Tipp)	<b>80 g</b> Geflügelwurst (in dünnen Scheiben)
<b>100 g</b> Friséesalatblätter	<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Brühe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und über die Zwiebeln gießen. 4 EL Essig, Salz, Pfeffer sowie das Öl darübergießen, alles gut mischen und die Zwiebel-Vinaigrette lauwarm abkühlen lassen.
2. Die Knödel halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Vinaigrette darübergießen und die Knödelscheiben zugedeckt mindestens 30 Min. durchziehen lassen.
3. Die Wurstscheiben halbieren. Die Salatblätter waschen, trocken schütteln und etwas kleiner zupfen. Salat, Wurst und Schnittlauch mit den Knödelscheiben mischen. Die sauren Knödel mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Essig abschmecken.