

Kochen

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 29.12.2025

Knödelgröstel mit Kürbiskern-Dip und Feldsalat

Für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel
 4 Semmel- oder Kartoffelknödel, (bereits gekocht)
 500 g Bratenreste (z. B. von der Gans, Ente, Rind, Huhn etc.)
 0,5 Bund Petersilie
 0,5 Bund Schnittlauch
 80 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
 1 EL Rapsöl oder Butterschmalz
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Für den Dip

2 EL Sonnenblumenöl
 4 EL Kürbiskerne
 200 g Schmand oder Sauerrahm
 2 EL Kürbiskernöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Für den Feldsalat

80 g Feldsalat
 2 EL Apfelessig
 2 EL Wasser
 1 TL Wildpreiselbeeren
 1 TL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 4 EL Traubenkernöl
 0,5 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. **Für das Geröstel** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knödel halbieren und in Scheiben schneiden. Bratenstücke ebenfalls kleinschneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trocknen. Petersilie fein und Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. **Für den Dip** Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbiskerne darin rösten, bis diese anfangen aufzuplatzen.
3. Kürbiskerne, Schmand und Kürbiskernöl in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren abdecken und kühlen.
4. **Den Feldsalat** putzen, abbrausen und trockenschütteln.
5. Für das Dressing Essig, Wasser, Preiselbeeren, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Schnittlauch abbrausen trocknen und in Röllchen schneiden.
6. **Für das Geröstel** Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speck knusprig anbraten. Zwiebeln zugeben und goldgelb mitbraten.
7. Knödelscheiben zugeben und ebenfalls ca. 2-3 Minuten anrösten.
8. Bratenstücke zugeben und etwa 2 Minuten schwenken, bis die Bratenstücke erwärmt sind.
9. **Feldsalat** mit Dressing und Schnittlauch mischen und abschmecken.
10. Knödelgeröstel mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen. Mit Kürbiskern-Dip und Feldsalat anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier: <https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-knoedelgroestel-mit-kuebiskern-dip-und-feldsalat-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.