



## Zwischengang: Sarah Wiener

### Das Beste aus dem Reste „Nach“weihnachtlich gefüllte Erdäpfelknödel mit Bröselbutter

#### Zutaten für 4 Personen

**Für die Füllung:** Die Bratenreste fein zerrupfen und mit der Sauce mischen. Die Füllung sollte nicht zu flüssig sein.  
100 g Bratenreste ohne Haut (z.B. Ente, Gans, Rind, Schwein)  
4-5 EL von der Bratensauce

**Für die Knödel:** Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit der flüssigen Butter, der Kartoffelstärke und den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.  
300 g mehligkochende Kartoffeln, vom Vortag  
35 g Kartoffelstärke  
25 g flüssige Butter  
2 Eier  
unbehandeltes Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss

Etwas Kartoffelmasse in die Hand nehmen und zu Kugeln formen. In die Mitte ein Loch drücken und etwas von der Bratenrest-Füllung hineingeben. Das Loch mit Kartoffelmasse schließen und den Knödel wieder formen. Er sollte so etwa 90-100 g wiegen. So mit der gesamten Masse verfahren.

**Für den Spinat:** Den Blattspinat putzen, waschen und trocken schütteln.  
500 g junger Blattspinat  
1 kleine Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 EL Butter  
unbehandeltes Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in der Butter anbraten. Den Spinat dazugeben und mitbraten, bis er zusammenfällt.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für die Bröselbutter:** Die Brösel in der Butter anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.  
4 EL Butter  
4 EL Brösel von altbackenen Semmeln  
3 Stängel Blatt Petersilie, grob geschnitten  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
Petersilie

Die Knödel in leicht siedendes, gesalzenes Wasser geben und ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.  
Den Spinat kreisrund auf die Teller geben und die Knödel oben aufsetzen. Mit reichlich Bröselbutter und frischer Petersilie garnieren.

Sollte man keinen Braten mehr übrig haben, kann man die Knödel alternativ auch gut mit übrig gebliebenem Rotkohl füllen und mit Bratensauce und Bröselbutter servieren.