

# Radi-Häppchen

## Sachbezeichnung

Rettichsalat auf einer Knödelscheibe aus  
 Laugenbrezeln



### Ausbeute

22 Stück zu 41 g



### Zeitplanung

Zubereitung: 40 Minuten

Ruhezeit: 25 Minuten im Wasser (90°C)



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 479 kJ/115 kcal;

Fett: 5.5 g, davon ges. Fettsäuren 1.3 g;

Kohlenhydrate: 11 g, davon Zucker 1.6 g;

Eiweiss: 3.9 g; Salz 1 g

## Zutaten

### Radi-Häppchen (910 g )

450 g	Servietten-Knödel
440 g	Rettichsalat
20 g	Schnittlauch, fein geschnitten

### Rettich, entwässert (383 g )

380 g	Rettich
3 g	Speisesalz

### Servietten-Knödel (448 g )

195 g	Laugenbrezel, gewürfelt, trocken
100 g	Bread Beer
50 g	Vollmilch
100 g	Eier
1 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen
1 g	Muskatnuss, gemahlen

### Rettichsalat (450 g )

245 g	Rettich, entwässert
100 g	Saurer Halbrahm 20%
100 g	Äpfel, in 1 cm Würfel geschnitten
2 g	Schnittlauch, fein geschnitten
2 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen

## Herstellung

1

### **Rettich, entwässert**

Den Rettich schälen, mit der Röstiraffel raffeln und mit dem Salz mischen. Diese Mischung etwa 30 Minuten stehen lassen, dann den Rettich ausdrücken.

Hinweis: Durch das Entwässern konzentriert sich das Aroma und die Schärfe ist etwas weniger stark. Der Rettich verliert etwa 35% des Wassers.

2

### **Rettichsalat**

Den Apfel in kleine Würfel schneiden. Rettich und Schnittlauch mit dem Sauerrahm vermengen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschliessend weiterverarbeiten.

3

### **Brot vorbereiten**

Die Laugenbrezel in kleine Würfel schneiden und über Nacht trocknen lassen. Alternativ lässt sich auch Weiss- oder Ruchbrot verwenden – die Brezel sorgt jedoch durch ihren typischen Laugengeschmack für eine besondere Würze.

Die Brotwürfel in einer Mischung aus Bier und Milch einweichen und anschliessend die Eier hinzufügen und alles gut vermengen.

4

### **Brot einweichen**

Die Brotmischung ca. 1 Stunde quellen lassen, bis die Brotstücke die Flüssigkeit gut aufgenommen haben. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben weiteren Gewürzen abschmecken.

Die Masse auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zu einer etwa 24 x cm langen Rolle formen und straff einwickeln.

5

### **Mischung eindrehen**

Die Rolle fest in Alufolie einwickeln, sodass sie gut verschlossen ist – so kann beim Garen kein Wasser eindringen.

Anschliessend die Rolle in heissem (nicht kochendem) Wasser etwa 25 Minuten gar ziehen lassen.

6

### **Fertigstellen**

Nach der Garzeit die Rolle auspacken, vollständig abkühlen lassen und in gleichmässige Scheiben à ca. 1 x cm schneiden. Die Scheiben nach Belieben belegen.

Den Rettichsalat mit einem Glacelöffel aufsetzen und die Häppchen mit frischem Schnittlauch oder Rettichgrün dekorativ ausgarnieren.

Zimmertemperatur servieren.

Tipp: Der Knödel eignet sich auch hervorragend als herzhaftes Beilage. In Butter oder Öl angebraten, entfalten die Scheiben ein besonders feines Aroma.