

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 9. September 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

### Rahmherz mit Semmelknödel

**1 Stunden 50 Minuten (ohne Stehzeit)/  
aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

1500 g Schweinsherz, 1 Karotte, 1 gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, 2 angedrückte Knoblauchzehen, 1 EL Essig, 2 Suppenwürfel; 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 1 EL Mehl, 2 EL Estragonenf, 250 ml Obers, 2 EL glatt gerührter Sauerrahm, 1 EL gehackte Petersilie, Öl, Schnittlauch.

Für die Semmelknödel:

6 Semmeln, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, 250 ml Milch, 2 EL Schmalz oder Butter, 2 EL Mehl, ev. etwas Backpulver, Salz.

#### Zubereitung

Das Herz in reichlich Wasser mit Karotte, gelber Rübe, Lorbeerblatt, Knoblauch, Essig und Suppenwürze in ca. 90 Minuten weich kochen. Das Herz aus dem Kochfond heben, abkühlen lassen und feinblättrig schneiden. Karotte und gelbe Rübe ebenfalls klein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldgelb anrösten. Mit Mehl stauben, kurz durchschwenken und mit etwas Kochfond aufgießen. Die Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln, sodass diese eine sämige Konsistenz aufweist. Senf und Obers beimengen, nochmals aufkochen und das geschnittene Herz sowie die Karotten und gelben Rüben hinzufügen. Vor dem Servieren mit glatt gerührtem Sauerrahm und der gehackten Petersilie vollenden

Für die Knödel die Semmeln kleinwürfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Schmalz (oder Butter) goldbraun rösten, dann zu den Semmeln geben. Eier, Milch, Mehl und Backpulver zu den Semmelwürfeln geben, gut durchmischen, mit Salz abschmecken. Die Masse kurz rasten lassen, dann daraus Knödel formen und diese in gesalzenem Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Das Rahmherz mit Semmelknödel anrichten, mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Wenn sie beim Knödelkochen den Topf zudecken, werden diese durch den entstehenden Dampf noch flaumiger.