



Knödel-Gröstel mit Ganserl, Filet und Würstel

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

500 g ausgekühlte Kartoffelknödel-Brezen-Knödel (Kartoffelknödelteig mit Brotcroutons gemischt)
200 g Rinderfilet
2 Hähnchenbrüstchen (ohne Haut und Knochen)
200 g Gänsefleisch von einer gebratenen, ausgekühlten Gans
200 g Schweinebraten
4 Wiener Würstchen
400 g buntes Gemüse, vorgegart, Z.B. Lauchzwiebeln, Karotten, usw.
einige Cocktailtomaten
Etwas Öl zum Anbraten
Mildes Chilisalz
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 ml fertige Gänsesauce

Zubereitung

Die Knödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Filet und Hähnchenbrust in 1,5 bis 2 cm große Würfel schneiden.

Die Würstel schräg in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden.

Das Gänsefleisch schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinebraten in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Die Knödel mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und mit Chilisalz würzen.

Filet und Hähnchenbrust in einer anderen Pfanne in wenig Öl einige Minuten saftig braten und mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Den Schweinebraten mit den Würsteln und dem Gemüse in einer anderen Pfanne in wenig Öl anbraten, zum Schluss die Cocktailtomaten noch kurz darin erhitzen und mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

Die Sauce erhitzen.

Anrichten:

Alles dekorativ auf Tellern anrichten und die Sauce darüber träufeln.