



*Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de*

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats *April 2008*

Kartoffelsalat badische Art

- Zutaten:**
- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend (6 Personen)
 - 2 Zwiebeln
 - 3 EL Öl
 - 5-6 EL Weinessig
 - 1 TL Gemüsebrühe
 - 3-4 EL körniger Senf
 - Salz, Pfeffer, Zucker
 - 300 g Fleischwurst (Stück)
 - 6 Gewürzgurken
 - 300 g Bauernkäse
 - 500 g Möhren
 - Schnittlauch



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.
2. Zwiebeln schälen und würfeln. Im heißen Öl andünsten. Mit gut $\frac{3}{8}$ l Wasser und Essig ablöschen, aufkochen. Brühe und Senf einrühren, würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Marinade mischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen und in Ringe schneiden. Rindfleisch herausheben, Brühe durchsieben, Gemüse darin garen.
4. Wurst und Gurken in dünne Scheiben und Käse in Würfel schneiden. Alles unter die Kartoffeln heben. Mind. 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, fein schneiden und darüber streuen. Dazu ein kühles Bier!



Guten Appetit !

