



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

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats Oktober 2008

Bratwurst auf Kartoffelsalat

- Zutaten:**
- 1 kg Kartoffeln, festkochend (4 Pers.)
 - 4 Gewürzgurken
 - 3 EL Gurkenwasser
 - 2 EL Weißweinessig
 - Salz, Pfeffer
 - 4 EL Öl
 - 1 Bund Lauchzwiebeln
 - 3 Tomaten
 - 4 große Bratwürste



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale 20 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, schälen und abkühlen lassen.
2. Gurkenwasser, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl darunter schlagen.
3. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Alles mit der Marinade mischen und 1 Stunde ziehen lassen.
4. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würste darin rundherum goldbraun braten. Den Kartoffelsalat abschmecken und mit den Würsten anrichten. Dazu ein kühles Bier.

Tipp: Wenn Sie den Salat am Vortag oder morgens machen, kann er besser durchziehen. Dann aber nochmal abschmecken, denn die Kartoffeln nehmen viel Würze und Flüssigkeit auf. Ideal zum Nachwürzen ist aufgelöste Brühe.



Guten Appetit !

