

Rezept des Monats
August 2009



Der Bauernmarkt
im Internet

www.bauernmarkt-olpe.de

Fleischwurst-Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- Ca. 1 kg Kartoffeln (festk.)
- 1 Stange Porree
- 2 TL Brühe
- 6 EL Weißweinessig
- 3 EL körniger Senf
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 4 EL Olivenöl
- 1 Römersalat
- Petersilie, Thymian
- 400 g Fleischwurst
- 1 EL schw. Olivenringe

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

2. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. $\frac{1}{4}$ l Wasser mit Brühe aufkochen, Porree darin 2 Min. dünsten. Essig und Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Öl unterrühren. Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die heiße Marinade geben und ca. 1 Std. ziehen lassen.

3. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Wurst in Scheiben schneiden.

4. Salat, Wurst und Olivenscheiben zu den Kartoffeln geben und gut mischen.

Nochmals abschmecken.

Mit frischem Bauernbrot und einem kühlen Rosé oder einem Pils servieren.



Guten Appetit!