



REZEPT DES MONATS Oktober 2016

Kartoffelsalat norddeutsche Art

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten.

Zwiebel hacken und zufügen, wenn der Speck kross geworden ist. Zwiebel gelb, aber nicht braun werden lassen. Das Mehl zufügen und alles gut vermischen.

2. Mit heißer Brühe angießen, glatrühren und wenigstens zehn Minuten dicklich einkochen. Zum Schluss den Balsamico einrühren.

3. Kartoffeln noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Soße mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig feinsäuerlich abschmecken. Petersilie hacken.

Mit der Soße zu den Kartoffeln geben, alles vorsichtig umwenden und noch lauwarm servieren.

Dazu z.B. Frikadellen und ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 200 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- ¼ l Fleischbrühe
- 3 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer, Rotweinessig
- 1 Bund Petersilie



REZEPT DES MONATS Oktober 2016

Schlemmer-Bratwurstpfanne

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons waschen und vierteln.

2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Bratwürste rundherum anbraten und herausnehmen. Champignons und Zwiebeln im Bratfett anbraten.

3. Tomatenmark und Mehl einrühren und anschwitzen. Wasser und Sahne zugießen und aufkochen. Gewürze zufügen und pikant abschmecken.

Bratwürste wieder zugeben. Bergkäse aufstreuen und zugedeckt ca. 5 Min. garen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Dazu schmecken Bratkartoffeln und ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 EL Olivenöl
- 4 Bratwürste
- 1 Zwiebel
- 200 g frische Champignons
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 50 ml Schlagsahne
- 300 ml Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprika, Curry
- 100 g Bergkäse (gerieben)