

Spitzkohl-Kartoffel-Salat

Kategorien: Salat, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Kleine Kartoffeln
1	kg	Spitzkohl
250	Gramm	Porree
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
5	Essl.	Weißweinessig
		Salz, schwarzer Pfeffer
7	Essl.	Öl
2	Essl.	Kürbiskernöl
1	Essl.	Aceto Balsamico
1/2	Bund	Schnittlauch
100	Gramm	Meerrettich

Anleitung:

Kartoffeln in der Schale garen, abschrecken. Spitzkohlblätter so weit wie möglich ablösen, von den Mittelrippen befreien, in 4 cm große Rauten schneiden. Porree längs halbieren, in dünne Halbringe schneiden. Spitzkohl und Porree in die heiße Brühe geben, einmal aufkochen und abgießen.

Die Brühe auffangen und mit knapp der Hälfte vom Weißweinessig würzen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben direkt in die Brühe schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Stunde ziehen lassen, eventuell abtropfen lassen. Öl, Kürbiskernöl, Aceto, Balsamico und den restlichen Weißweinessig verquirlen. Kartoffeln, Porree und Spitzkohl darin 15 Minuten ziehen lassen.

Den Salat abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, den Meerrettich fein raspeln, beides über den Salat streuen.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann