

Kartoffel-Salat mit Linsen

Für 12 Personen

3 kg feste Kartoffel	Salz	1 Gemüsezwiebel
3 El Öl	2 Tl Zucker	100 ml Weißweinessig
400 ml Brühe	Pfeffer	10 El Olivenöl
200 g Beluga-Linsen	1 Bund Brunnenkresse (400 g)	

Kartoffeln gründlich waschen und 20–25 Min. in kochendem Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen und leicht abkühlen lassen. Kartoffeln noch warm pellen. In Scheiben schneiden und in einer großen Schüssel verteilen. Zwiebel fein würfeln und in 3 El Öl glasig dünsten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen, mit Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit der Marinade vorsichtig mischen. 6 El Olivenöl zugeben und mind. 30 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Linsen in Wasser ca. 15–20 Min. bei mittlerer Hitze kochen, abgießen, gut abtropfen lassen und zum Kartoffelsalat geben. Brunnenkresse putzen, waschen und abtropfen lassen. Die dicken unteren Stiele abschneiden. Kartoffel-Linsensalat evtl. nachsalzen. Brunnenkresse und restliches Olivenöl unterheben. Mit der Entenbratwurst servieren.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009