

Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	300 g Süßkartoffeln	Salz
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	Rapsöl	

Für den Straßburger Wurstsalat:

200 g Fleischwurst	200 g Bergkäse	1 rote Paprika
60 g Cornichons	2 weiße Zwiebeln	1/2 Knoblauchzehe
20 ml Rapsöl	10 ml Weinessig	Salz, Pfeffer

Für die klassischen Bratkartoffeln 400 g Kartoffeln in Salzwasser mit Rosmarin, Thymian und einer angedrückten Knoblauchzehe garkochen. Danach abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.

Die kalten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln bei mittelstarker Hitze goldgelb braten.

Für Kartoffelchips Süßkartoffeln in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben für fünf Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke ein wenig austreten kann. Dann die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen.

In einem Topf Rapsöl erhitzen. Die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze langsam hell ausbacken. Die Chips sind fertig, wenn die Kartoffeln im Öl keine Bläschen mehr erzeugen.

Chips auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Chips härten beim Abkühlen aus, deshalb sollten Sie nicht aufeinander liegen. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Wurstsalat die Fleischwurst und den Bergkäse in Streifen schneiden.

Die Paprika waschen, die Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Cornichons auch in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alle Zutaten mit Rapsöl und Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 min ziehen lassen. Dann noch einmal abschmecken.

Salat anrichten, die Kartoffelvarianten auf einer Beilagenplatte dazu servieren.

Tipp:

Wer gerade keine gekochten Kartoffeln da hat, kann auch einfach rohe Kartoffeln (halb fest oder festkochend) schälen, in 1 cm Würfel schneiden. Schmalz in eine Pfanne geben die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben (ca. 15 Minuten.) Mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Rainer Klutsch am 13. September 2019