

# Lauwarmer Kartoffel-Brotsalat mit Chorizo

## Für 4 Personen

### Für das Brot:

225 g Weizenmehl (405)	150 g Roggenmehl (1150)	9 g Salz
10 g Margarine	20 g frische Hefe	250 ml Wasser
100 g Walnüsse		

### Für die Chorizo-Kartoffeln:

300 g Kartoffeln	Salz	250 g Chorizo
2 Knoblauchzehen	250 ml roter Portwein	2 EL Zucker
2 Zweige Thymian	100 g Butter	

### Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Walnussöl	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Honig	

Für das Brot Weizen- und Roggenmehl mit Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Margarine zugeben, Hefe darüber bröseln. Wasser angießen und alles mit einem Knethaken ca. 8 Minuten kneten und dann nochmals ca. 4 Minuten, auf höchster Stufe schlagen lassen. Die Walnüsse unter den Teig mischen.

Anschließend den Teig zu einem Brot formen. Mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine kleine feuerfeste Form mit ca. 100 ml Wasser füllen, in den vorgeheizten Ofen geben, sowie das Backblech mit dem Brot. Das Brot ca. 25 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot kann schon am Vortag gebacken werden.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

Anschließend abschütten, ausdampfen lassen und pellen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Aus Essig, Senf, Sonnenblumen- und Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren.

Von der Chorizo die Wurstpelle entfernen, Chorizo in gleich große Würfel schneiden.

Die gepellten Kartoffeln in dieselbe Größe schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.

Chorizo in einer Pfanne kurz anbraten, Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen.

Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren.

Anschließend mit Portwein ablöschen, einen Thymianzweig und die Kartoffeln zugeben und die Flüssigkeit ein wenig einkochen lassen.

Tipp: Wer keinen Alkohol verwenden möchte, löscht mit 3 EL Essig ab, gibt die lauwarmen Kartoffeln darunter und zieht die Pfanne vom Herd.

Etwa 100 g vom ausgekühlten Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Tipp: Restliches Brot nach Belieben genießen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Brotwürfel darin mit einem Thymianzweig knusprig rösten. Dann auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und etwas salzen.

Direkt vorm dem Servieren Feldsalat mit dem Dressing marinieren und die Brotcroûtons unter den Kartoffelsalat mischen. Beide Salate auf Tellern arrangieren.

Antonina Biebrich am 29. Dezember 2020