

Erdäpfel, Karotten, Fisolen, Kraut, Rote Rüben

Erdäpfelsalat

Speckige Erdäpfel mit der Schale kochen, noch heiß schälen und in dünne Scheiben schneiden. Aus Apfelessig verdünnt mit Bouillon, Salz, Pfeffer, Senf, etwas Zucker, Zwiebel brunoise und Schnittlauch eine Marinade herstellen, über die geschnittenen Erdäpfel geben, 30 Minuten ziehen lassen und mit Sonnenblumenöl fertigstellen. Eventuell mit Kürbiskernöl servieren.



Karottensalat

Karotten schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser mit etwas Zucker kochen, ableeren und noch heiß mit Salz, Honig, weißen Balsamicoessig, Olivenöl und gehackter Melisse marinieren.

Fisolensalat

Fisolen in 2 cm Stücke schneiden, in Salzwasser kochen, abkühlen und mit Hesperidenessig, Zwiebel und Knoblauch brunoise, Salz, Pfeffer, Zucker und Kürbiskernöl marinieren.

Warmer Speckkrautsalat

Weißkraut hobeln oder julienne schneiden und einsalzen. Eine Marinade aus Weißweinessig, Wasser, Salz, Zucker, Pfeffer, Kümmel kochen und diese noch heiß über das Kraut gießen. Durchkneten etwas Sonnenblumenöl dazugeben. Zum Schluss mit gerösteten Speckwürfeln und Zwiebel servieren.

Rote Rübensalat

Rüben waschen, in Salzwasser mit Kümmel und Hesperidenessig kochen, schälen und in feine Blätter schneiden. Eine Marinade aus weißen Balsamicoessig, Wasser, Salz, Zucker, Pfeffer kochen, über die Rüben geben und mit Sonnenblumenöl und frisch geriebenen Kren fertigstellen.

Hinweis

Gekochte Salate immer warm marinieren, da sie so den Geschmack am besten aufnehmen.

Erdäpfelsalat nur am Tag der Produktion verwenden.