Omas Rezeptesammlung

Zweierlei Kartoffelsalat Mit Eisbein In Senfkruste

Gattung: Fleisch, Schwein, Gewürze, Pikant, Herzhaft

---

1 kg Kartoffeln; vorwiegend - festkochend	Salz Kümmel

SPARGEL-KARTOFFEL SALAT

1/2 Zwiebel	1/2 Teel. Puderzucker
50 g Gut durchwachsener Speck	100 ml Gemüsebrühe
1 Essl. Öl	2 Essl. Essig
50 g Butter	1/2 Teel. Scharfer Senf
2 Stange/n Spargel; - weiß und grün	Salz, Pfeffer Zucker

BERLINER KARTOFFELSALAT

1 Essl. Mayonnaise	1/2 Rotbackiger Apfel
1 Essl. Schmand	2 Essiggurken
80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 Teel. Curry	Zucker

AUSSERDEM

1 Gekochtes Eisbein; - hintere Haxe	80 g Doppelgriffiges Mehl
100 g Mittelscharfer Senf	Ö Liter zum Braten

---

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen und in Scheiben schneiden.

2. Für den Spargel-Kartoffel-Salat die Zwiebel schälen und mit dem Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne im Öl erst den Speck anbraten, dann die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig andünsten.

3. Die Butter in einem kleinen Topf hell bräunen, bis sie nussig riecht.

4. Den Spargel schälen (den grünen nur im unteren Drittel) und schräg in Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Spargelstücke darin bei milder Hitze andünsten. Mit einigen Löffeln Brühe ablöschen und in wenigen Minuten bissfest garen.

5. Die übrige Brühe mit Essig und Senf verrühren und mit der Hälfte der Kartoffelscheiben mischen. Die Speck- und Zwiebelwürfel mit dem Spargel und der braunen Butter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

6. Für den Berliner Kartoffelsalat die Mayonnaise mit Schmand, Brühe und Curry verrühren. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Die Essiggurken längs halbieren und in Scheiben schneiden. Alles mit den übrigen Kartoffelscheiben mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

7. Das Eisbein in die einzelnen Muskelstränge zerteilen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Senf bestreichen und in Mehl wenden. In einer Pfanne Boden bedeckt mit Öl, erhitzen und die Fleischscheiben darin auf beiden Seiten anbräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Beide Kartoffelsalate mit den Eisbeinscheiben in der Senfkruste anrichten.