

Partyrezepte

Berliner Kartoffelsalat

Anzahl: 20 Portionen Gattung: Party, Feier, Fete, Feste, Geburtstag, Kindergeburtstag

500 g	Magere Schweineschulter	400 g	Bismarckheringe
500 g	Kalbfleisch aus der Keule	500 g	Dickfleischige Matjesfilets
	Salz	3	große Boskop - Äpfel
	Pfeffer aus der Mühle	4	Cox-Orange
2	Essl. Butterschmalz	10	Eier; hartgekochte
1	Bund Suppengemüse	6	Gewürzgurken; möglichst
5	große Zwiebeln		- lose vom Faß
1	Teel. Senf	4	Essl. Kapern
1	Lorbeerblatt	1	Essl. Salz
750 g	Kartoffeln; vorwiegend	1	Essl. Zucker
	festkochende nehmen	1	Teel. Streuwürze
600 g	Knollensellerie	200 ml	Weißweinessig
1	Prise Essig	300 ml	Geschmacksneutrales Öl
600 g	Rote Bete		

Für 18-20 Personen: Schweine- und Kalbfleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fett im Bräter erhitzen und beide Fleischstücke darin rundherum braun anbraten. Das Suppengemüse waschen, putzen, eine Zwiebel schälen, alles würfeln und mit anbräunen. Senf darunter rühren und den Bratfond mit etwas Wasser ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und das Fleisch 60-70 Minuten schmoren. Dabei hin und wieder mit dem Schmorfond begießen und bei Bedarf etwas Wasser angießen. Das Fleisch dann herausnehmen und erkalten lassen. Den Fond entfetten, auf 1/4 Liter einkochen und kalt stellen.

Die Kartoffeln waschen und ungeschält kochen. Noch heiß pellen und erkalten lassen. Sellerie schälen, waschen und in mit Essig gemischten Salzwasser in etwa 30 Minuten gar, aber nicht zu weich kochen. Die rote Beten unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, die Stengelansätze nur bis auf 2 cm kürzen, damit die Rüben beim Kochen nicht ausbluten. In sprudelnd kochendem Wasser in 60-80 Minuten garen. Abschrecken, noch warm schälen und erkalten lassen.

Beide Bratensorten, Kartoffeln, Sellerie und rote Beten wie Bismarckheringe und Matjesfilets in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Äpfel und übrige Zwiebeln schälen. Die Äpfel entkernen, die Eier schälen und alles samt Gewürzgurken in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander mischen und dabei die Kapern hinzufügen.

Den Bratenfond mit knapp einem Esslöffel Salz, Pfeffer, Zucker, Streuwürze, Essig und Öl verrühren und unter den Salat mischen. Gut gekühlt ein bis zwei Tage durchziehen lassen und zwischendurch unbedingt immer mal wieder abschmecken und dabei nachwürzen.