

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Kartoffelsalat

1 Kilogramm Salatkartoffeln

kochen, abgießen und abkühlen lassen. Schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Salatkartoffeln sind wichtig, damit die Kartoffelscheiben nicht zerfallen. Die große Schüssel ist wichtig, damit man genug Platz zum Mischen hat und kein Matsch entsteht.

1 große Zwiebel

in Würfel schneiden und auf die Kartoffeln geben. Noch nicht mischen!

Pfeffer

je nach Vorliebe auf die Zwiebel geben. Noch kein Salz zugeben!

250 ml heiße Fleischbrühe

über die Zwiebel-Kartoffelmischung gießen. Alles vorsichtig vermischen.

50 Gramm Dörrfleisch

würfeln.

1 Teelöffel Fett

in einer Pfanne erhitzen und darin die Dörrfleischwürfel anschwitzen und leicht anbräunen. Noch heiß über den Kartoffelsalat geben.

1 bis 2 Esslöffel Essig

und

1 – 2 Esslöffel Öl (nicht Olive)

über den Kartoffelsalat geben. Nochmal alles vorsichtig vermengen und mindestens zwei Stunden ziehen lassen. Dann erst abschmecken und je nach Geschmack mit

Salz, Essig, Muskatnuss

nachwürzen.

Man kann diesen Salat noch verändern durch Zugabe von

gewürfelten Essiggurken

und/oder

gewürfelter Fleischwurst.

Oder man hebt

Scheiben von Salatgurken

oder

1 Handvoll geputzten Feldsalat

unter den Salat.

Wer kein Dörrfleisch mag, kann dies auch weglassen, dann muss etwas mehr Öl an den Kartoffelsalat.