

GEDÄMPFTE MIT SCHMANDSALAT

Rezept von Elfriede Hartmann, Gisela Carl und Minna Schnegelsberg

Zutaten

1 kg Kartoffeln

2 EL Schmalz

125 g magerer Speck

1 Zwiebel

Salz

1 runde Schwartenwurst

1 Salatkopf

250 g Schmand

Petersilie, Dill, Borretsch, Pimpernelle, Schnittlauch, Zitrone, Buttermilch, Salz, Pfeffer, evtl. etwas Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln. Kleingeschnittenen Speck in heißem Schmalz anbraten, Kartoffeln zugeben, kleingeschnittene Zwiebel darüber verteilen und salzen. Alles gut anbraten und wenden. Schwartenwurst (vom Metzger) in etwas heißem Wasser brühen und obenauf legen. Zudecken und ca. ½ Stunde schmoren lassen. Eventuell zwischendurch wenden. Salatsoße aus Schmand, Gewürzen, etwas Zitronensaft und Kräutern mischen und mit Buttermilch verdünnen.