



die Ebenrainköchin empfiehlt ...

Bratkartoffeln mit Baumnüssen & Salbei

Monatsmenü November 2013

Zubereitung: ca. 45 Minuten



2 EL	Bratbutter oder HOLL-Rapsöl	in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen
2	grosse, rote Zwiebeln	halbieren, in Streifen schneiden zugeben, andünsten
1 kg	Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden, auf mittlerer Stufe 25-30 Min. braten
80 g	Baumnusskerne	zugeben, 5 Min. mitbraten
einige	Salbeiblätter	kurz mitbraten
	Kräutersalz, Muskatnuss	abschmecken

Servieren

Schmeckt ausgezeichnet mit Weichkäse (oder einer Käseplatte) und Salat, z.B. einem Randensalat.

Randensalat auf Vorrat

Für 2 Gläser à $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt.

1 kg	Randen, gekocht, ausgekühlt	schälen, grob raffeln oder in feine Scheiben hobeln
1 Stk.	Meerrettich, geraffelt	
oder 2	Knoblauchzehen, in Scheiben	mit den Randen lagenweise in saubere Gläser schichten

Sud

1 dl	Rotweinessig	
1 dl	Balsamicoessig	
2 dl	Wasser	
$\frac{3}{4}$ KL	Salz	
$\frac{1}{4}$ KL	Zucker	
1	Lorbeerblatt	
je 3	Senf- u. Pfefferkörner	alles aufkochen, Gläser bis 1 cm unter den Rand auffüllen, verschliessen Haltbarkeit im Kühlschrank 1-2 Wochen

Servieren

Randensalat nach Belieben mit fein geschnittener Zwiebel, 1 Prise Kümmel, Sprossen oder anderen Kräutern und wenig Rapsöl abschmecken.