

Liebblingsrezepte aus aller Welt – Bayern

Rezept für einen leckeren Kartoffel-Gurkensalat

(für 4 Personen)

Zutaten: 500g festkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 200ml Gemüsebrühe, 2El Essig, 3El Rapsöl, ¼ Salatgurke, ½Tl Zucker, etwas Dill und Petersilie, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln gut abwaschen und mit Schale garkochen; danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.
- Zwiebel kleinstwürfeln und in einem Topf in etwas Öl glasig dünsten; mit der Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen.
- Vom Herd nehmen und mit dem Essig, etwas Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
- Den Zwiebelsud in eine große Schüssel geben.
- Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Zwiebelsud mischen.
- Die Salatgurke schälen und in dünne Scheiben schneiden (geht gut mit einem Käsehobel).
- Petersilie und Dill klein hacken und mit den Gurkenscheiben unter die Kartoffeln mischen.
- Öl darüber gießen und alles vorsichtig umrühren.



Rezept für Kasseler Rippchen

(für 4 Personen)

Zutaten: 2 kg Kasseler Rippchen, 4 Zwiebeln, 1Tl Kümmel, 2 Tomaten, 1 Bratensaft Würfel, 3/4L Wasser, etwas Zucker, Pfeffer, Paprikapulver, und scharfer Meerrettich.

- Etwas Öl in die Pfanne geben und das Fleisch darin anbraten; danach das Fleisch herausnehmen.
- Zwiebel klein hacken und in dem Bratensaft dünsten; Tomaten zufügen und mit dem Wasser aufkochen.
- Bratensaft-Würfel zufügen und unter Rühren auflösen.
- Das Fleisch mit etwas Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen, in die Soße legen, ein wenig Zucker zufügen und auf kleiner Flamme ca. 1 Std. köcheln lassen.

Das Fleisch herausnehmen und mit dem Kartoffel-Gurkensalat und scharfem Meerrettich servieren.

Loss dass schmega! Guten Appetit!