

Rezept

Schäufele mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Schäufele mit Kartoffelsalat, am 20.04.2024

Zutaten

800 g gepökelttes Schulterstück vom Schwein (alternativ gepökelter Schweinenacken oder Kassler)	1 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt	1 Zwiebel
8 mittelgroße festkochende Kartoffeln	4 Gewürznelken
1 EL grobes Meersalz	4 Wacholderbeeren
6 EL Sonnenblumenöl	2 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln schwarzer Pfeffer	2 EL Senf
	1 EL Honig-Gewürz-Essig
	Salz
	Senf zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das gepökelte Fleisch in einem mittelgroßen Topf mit Wasser aufkochen lassen. Das Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen. Die Gewürznelken in die Zwiebel drücken und zusammen mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren zu dem Fleisch geben. Das Fleisch bei geringer Hitze zugedeckt ca. 2 Std. köcheln lassen.
2. Etwa 1 Std. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit einer Bürste waschen und mit den ungeschälten Knoblauchzehen in einem Topf mit Wasser und etwas grobem Meersalz gar kochen.
3. Für die Salatsauce in einer Schüssel Senf, Sonnenblumenöl und Honig-Gewürz-Essig verrühren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, den grünen oberen Teil abschneiden und in feine Ringe schneiden. Die weiße Knolle halbieren und in feine Streifen schneiden.
4. Die Kartoffeln kurz mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
5. Die Kartoffeln noch lauwarm in die Salatsauce geben, salzen, pfeffern und die Zwiebelstreifen untermischen. Die Frühlingszwiebelringe darüber verteilen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und in feine Scheiben schneiden, sofort mit dem lauwarmen Kartoffelsalat anrichten und mit Senf servieren.