

## So wird's g'macht

### Kartoffelsalat mit Pfifferlingen

#### Zutaten für 4 Personen:

1000 g festkochende Kartoffeln  
 200 g Pfifferlinge  
 1 große Zwiebel  
 einige Kapuzinerkresseblüten und Grünes  
 1 EL Sonnenblumenöl  
 1 Bund Petersilie  
 3 EL Essig (am besten Weißweinessig)  
 1 TL Senf  
 4 EL Brühe (Fleischbrühe oder Gemüsefond)  
 Salz  
 Pfeffer  
 100 g Speckwürfelchen

Die Kartoffeln kochen Sie in Salzwasser zu Pellkartoffeln. Eine festkochende Kartoffelsorte ist für dieses Rezept am besten geeignet, allerdings sind auch die als „vorwiegend festkochend“ ausgewiesenen Sorten möglich. Die fertigen Pellkartoffeln sofort von der Kochstelle nehmen, in ein großes Küchensieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Sind die Kartoffeln etwas abgekühlt, können Sie mit dem Abpellen beginnen, die gepellten Kartoffeln schneiden Sie in Scheiben und geben sie in eine Salatschüssel. Nun putzen Sie die Pfifferlinge, halbieren oder vierteln zu große Exemplare, erhitzen eine Pfanne und braten die Pfifferlinge kurz an, salzen, geben nun etwas Öl und die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel dazu.

Die gebratenen, abgekühlten Pfifferlinge und die Speckwürfel geben Sie zu den Kartoffelscheiben in die Schüssel. Zuletzt hacken Sie 2/3 der Petersilie schön fein und verrühren sie mit Essig, Sonnenblumenöl, Senf und Brühe zu einer Salatsauce, schmecken mit Salz und Pfeffer ab und vermischen diese Sauce vorsichtig mit Kartoffeln, Pfifferlingen und Kapuzinerkresseblüten und -blättern. Ihr fertiger Kartoffelsalat mit Pfifferlingen kann nun im Kühlschrank durchziehen (1 Stunde) oder auch direkt lauwarm verspeist werden. Die restliche Petersilie verwenden Sie als Garnitur auf dem fertigen Salat.



### Brathendl

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenschenkel mit Brustenteil oder 8 Schenkel,  
 Salz  
 Pfeffer  
 Paprika  
 Zum Panieren 3 Teller  
 In den ersten Teller: 2 Tassen Mehl mit 2 TL Salz vermischt  
 In den zweiten Teller: 3 Eier, mit der Gabel verkleppert  
 In den dritten Teller: 150 g Dinkelpaniermehl  
 Butterschmalz oder Sonnenblumenöl zum Frittieren

Ggf. die Hähnchenschenkel am Gelenk auseinander teilen, abrausen und mit Küchenpapier trockentupfen, mit Salz und Paprika würzen und dann durch das Mehl ziehen, anschließend durch das Ei und dann durch das Dinkelpaniermehl. In einen höheren, breiten Topf ca. 1-2 cm Sonnenblumenöl hineingeben und wenn das Frittierfett heiß ist, die Hähnchenteile von beiden Seiten

braun ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und im Backofen bei 140 °C noch 15 Minuten nachziehen lassen. Mit Kartoffelsalat servieren.

Tipp: Frittierfett ist dann warm genug, wenn man einen Holzkochlöffel hineinhält und leichte Bläschen an diesem aufsteigen. Achtung, das Frittiergut immer beobachten!

