

Kartoffel-Apfelsalat mit Pfifferlingen

by Andreas - Mittwoch, August 24, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffel-apfelsalat-mit-pfifferlingen/>

Da dieser Sommer rekordverdächtig verregnet ist, gibt es wenigstens Pilze und Äpfel satt. Darum habe ich hier mal einen Kartoffelsalat hergestellt, der Pfifferlinge und Apfel als Hauptzutaten hat.

600 gr. festkochende Kartoffeln

1 Apfel

2 Zwiebeln

300 gr. Pfifferlinge

5 gr. durchwachsener Speck

150 ml Rinderbrühe

4 EL Apfelbalsamico

6 EL ÖL

1 TL Kümmel

Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln in Wasser und einem TL Kümmel weich kochen und abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Zwiebeln und den Speck fein würfeln und in 3 EL Öl in einer Pfanne anbraten. Die Pfifferlinge putzen und dazu geben. Ca. 5 Minuten mit braten. Abkühlen lassen.

In eine große Schüssel den geschälten und in feine Würfel geschnittenen Apfel mit den gepellten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermischen.

200 ml Rinderbrühe, 3 EL Öl, 4 EL Apfelbalsamico, Pfeffer und Salz vermischen und über die Kartoffel-Apfelmischung gießen. Die Pfifferlinge mit den Zwiebel- und Speckwürfeln ebenfalls

unterheben. Gegebenenfalls mit Salz nachwürzen. Abgedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station