

Kartoffelsalat mit besonderen Zutaten

Zutaten:

- Reste von Sulzflüssigkeit
- Fett von Bratenflüssigkeit
- Fett von Schweinebraten
- Gekochte, kleingeschnittene Kartoffeln
- Zwiebel
- Essig und Öl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Reste von Sulzflüssigkeit, die beim Sulzmachen übrig bleibt in ein Glas geben – verschließen und in den Kühlschrank stellen. Das Fett von der Schweinebratensoße abschöpfen und noch heiß in ein TwistOff Glas geben und ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Das Fett vom Schweinebraten, nach dem Abkühlen klein würfeln und in der Pfanne ausbraten bis „Grameln“ knusprig braun entstehen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und noch warm in ein TwistOff Glas füllen und nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die Zutaten halten im Kühlschrank mehrere Wochen. Man kann mehrere Portionen dazugeben, bis man genügend für den Kartoffelsalat hat. Für den Kartoffelsalat dann die warmgemachte Sulzflüssigkeit über die gekochten, kleingeschnittenen Kartoffeln gießen und gut mischen. Die Gramel mit Zwiebelwürfel in der Pfanne kurz anbraten, bis die Zwiebeln glasig und die Gramel knusprig sind. Zwiebel-Gramelmischung dann zu den Kartoffeln geben, Öl und etwas Essig dazu und wieder gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Schmeckt als warmer und kalter Salat

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Hans Reichhart