

Unsere köstliche Heimat | Rostbrätel aus der Pfanne mit Kartoffel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweinekamm, ausgelöst und abgehangen
- 1 Flasche Bier (Pils)
- 1/4 Becher Senf
- 6 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kg Pellkartoffeln
- 200 g Dill- oder Delikatessgurken
- 1/8 Liter saure Sahne
- 2 – 3 EL Senf
- 2 EL Mayonnaise
- Dill
- Schnittlauch
- Petersilie
- Kräuter-Essig
- Öl
- Knoblauchöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schweinekamm in 4 gleichgroße Scheiben schneiden, klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Bier, Senf und Knoblauchöl eine Marinade bereiten und die Kammscheiben darin einlegen. Zugedeckt 48 Stunden kühl stellen.

Zwiebeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Einige Zwiebelringe für den Kartoffel-Salat würfeln und zur Seite stellen.

Für den Salat gekochte, gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Gurken in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne, Mayonnaise, Küchenkräuter und Zwiebelwürfel zufügen. Eventuell etwas Essig und Öl zugeben.

Die marinierten Schweinekammscheiben in einer Pfanne mit heißen Öl anbraten. Wenn die Rostbrätel fast gar sind, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln zufügen und goldgelb dünsten.

Kartoffel-Salat und Rostbrätel auf Tellern anrichten und mit einem gut gekühlten Bier servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 28.12.2015

Episode: Das Thüringer Rostbrätel