

# Weißwurstsalat

ZUTATEN für 6 PORTIONEN

3 Brezen (oder Laugenstangen, -brötchen)

2 El Butter

2 kleine rote Zwiebeln

6 Weißwürste

1 Bund Petersilie

3 El süßer Senf

7 El Olivenöl

5 El Apfelessig

Salz

Pfeffer

## **Zubereitung:**

Brezen in Scheiben schneiden. 1 El Butter und 1 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Brezenscheiben darin knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebeln in dünne Spalten schneiden.

Weißwürste in siedendem Wasser 10–12 Min. garen ziehen lassen, nicht kochen. Würste warm pellen und in Scheiben schneiden. Blätter von 1 Bund Petersilie abzupfen.

Süßen Senf mit Olivenöl, 3 El Wasser, Essig und Salz verquirlen, mit Pfeffer würzen.

Petersilienblätter, Brezen, Zwiebeln und Weißwurstscheiben mit der Vinaigrette mischen und sofort servieren.

# Sauerkraut-Sandwich mit Apfel

ZUTATEN für 6 PORTIONEN

1 Dose Sauerkraut (350 g Abtropfgewicht; z. B. 3-Minuten-Sauerkraut)

225 g Schmand

5 Tl Tafelmeerrettich

2-3 Äpfel (z.B. Elstar)

3 Tl Zitronensaft

2 El Butter

6 Scheiben Bauernbrot

12 Scheiben Lachsschinken

Salz

Pfeffer

Zucker

## ZUBEREITUNG

Sauerkraut in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 10 Min. kochen. Schmand und Meerrettich unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzen und etwas abkühlen lassen.

Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft mischen.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Brotscheiben darin bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite hellbraun rösten. Brotscheiben mit Sauerkraut, Apfelscheiben und Lachsschinken belegen und pfeffern.

# Mandelgrieß mit Zwetschgen

ZUTATEN für 6 PORTIONEN

500 ml Milch  
225 g Mandelkerne (gemahlen)  
80 g Zucker  
2 Pk. Vanillezucker  
90 g Grieß  
Salz

200 g Schlagsahne  
500 ml Glühwein  
120 g brauner Zucker  
750 g TK-Zwetschgenhälften  
Zimt

## ZUBEREITUNG

Milch aufkochen. Gemahlene Mandeln, 80 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Grieß mischen. Unter Rühren in der Milch aufkochen. Auf der ausgeschalteten Kochstelle unter Rühren 5 Min. quellen lassen. Von der Kochstelle nehmen und unter Rühren abkühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen. Unter die abgekühlte Mandelcreme heben, auf 6 Gläser/Schälchen verteilen und kalt stellen.

Glühwein mit 120 g braunen Zucker und Zimt aufkochen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Zwetschgenhälften zum Wein geben, aufkochen und bei milder Hitze 5 Min. kochen. Zwetschgen abkühlen lassen. Auf der Creme anrichten.