



Gebratene Bockwurst mit Kartoffelsalat

Nach einer Berliner Überlieferung sollen die Bockwurst und ihr Name im Jahre 1889 in Berlin entstanden sein. – Der Kartoffelsalat wurde extra von der Chefin selbst in jeder Berliner Eckkneipe frisch zubereitet.

3 Portionen

ZUTATEN:

- 3 Berliner geräucherte Bockwürste im Naturdarm
- 2 EL Butterschmalz

KARTOFFELSALAT:

- 750 g festkochende Kartoffeln (Moor-Sieglinde oder Ditta)
- 1 Schalotte, feingeschnitten
- 150 ml Fleischbrühe
- 2-3 EL Sherryessig

MAYONNAISE:

- 1 Eigelb
- 2 Tl Dijonsenf
- Olivenöl
- Salz + Pfeffer
- 2 Spr. Zitronensaft

1 Die Kartoffeln kochen, die Eier kochen. Die Schalotte 2 min blanchieren. Fleischbrühe aufkochen, abschmecken, Sherryessig zugeben und kurz aufkochen lassen.

2 Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, mit der essig-angereicherten Fleischbrühe übergießen. Die blanchierte Schalotte zugeben, alles pfeffern, vorsichtig vermischen. Zugedeckt auf der noch warmen Herdplatte 45 min (auch länger) ziehen lassen.

3 Die Mayonnaise zubereiten: Eigelb und Dijonsenf mit einem Schneebesen kräftig verrühren und dann das Öl in feinem Strahl zufügen. (Mein Tipp zum Rühren einer Mayonnaise: am Anfang nicht rundherum rühren, sondern nur schnell hin und her. Die Seiten werden erst dann mit einbezogen, wenn die Mayonnaise in der Mitte dicklich zu werden beginnt.) So lange unter Rühren das Öl zufügen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist (Foto 3). Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Spritzern von Zitronensaft.

4 Wenn die geschnittenen Kartoffeln die Fleischbrühe fast ganz aufgesogen haben, wird die Mayonnaise untergehoben. Dazu kommen noch die in Scheiben geschnittenen Eier und die Schnittlauchröllchen.

5 In die Bockwürste mit einem scharfen Messer rundum etwa 2 mm tief rauten einschneiden und im heißen Butterschmalz rotbraun braten.