



Spreewälder Gurkensülze in Essig und Öl mit Zwiebel und Meerrettich

serviert mit deftigen Bratkartoffeln und Spreewälder Gewürzgurke – ein Spreewälder Klassiker

1 Person

ZUTATEN :

- 1 Scheibe Spreewälder
Gurkensülze

MARINADE :

- 50 ml Weißweinessig
50 ml Pflanzenöl
(im Original Leinöl)
1 weiße Zwiebel (in Scheiben)
1 rote Zwiebel (in Scheiben)
2 Lorbeerblätter
4 Stück Piment
1 Prise Meersalz
2 Prisen Zucker
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

BRATKARTOFFELN :

- 2 – 3 mittlere Kartoffeln
25 g Katenschinken
1 kleine Zwiebel (gewürfelt)
1/2 EL Pflanzenöl
1/2 EL Butterschmalz
1 TL Paprika (edelsüß)
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

DES WEITEREN :

- 1 Spreewälder Gewürzgurke
1 TL Spreewälder Meerrettich
(frisch gerieben)
1 EL Petersilie (grob gehackt)

1 Die Scheibe Sülze halbieren. In dem Essig Salz und Zucker auflösen, kräftig pfeffern und das Öl, (im Spreewald wird traditionell kalt gepresstes Leinöl verwendet), unterschlagen. In ein Schüsselchen die Sülze legen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebel darüber geben, Gewürze einlegen und mit der Marinade übergießen. Die Sülze 8 –12 Stunden marinieren. Gelegentlich mit der Marinade beschöpfen.

2 Für die Bratkartoffeln den Katenschinken in Pflanzenöl anbraten, gewürfelte Zwiebel zufügen und goldgelb rösten. – Kartoffeln schälen, zu Macédoine (1 cm große Würfel) schneiden und diese bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz in einer Pfanne in etwa 15 Minuten gar und knusprig braten. Salzen und pfeffern. – Kurz vor Ende der Bratzeit das Schinken-Zwiebelgemisch zugeben, unterschwenken und die Bratkartoffeln mit Paprikapulver bestäuben.

ANRICHTEN : Die Sülze auf einen Teller legen und die marinierten Zwiebeln darüber geben. Mit frisch geriebenen Meerrettich bestreuen. Etwas Marinade darüber träufeln. Dahinter die knusprigen Kartoffeln anrichten, mit reichlich Petersilie bestreuen und eine in Fächer geschnittene Spreewälder Gewürzgurke anlegen.