

Bratkartoffel Rezepte

Roter Fleischsalat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Fleisch, Schwein

200 g	Kartoffeln	1	Glas rote Bete (Ew 230 g)
200 g	Sellerieknolle	1	Glas Mayonnaise, 80 % (250 g)
	Salz		
2	Eier	350 g	Schweinebratenaufschnitt in dicken Scheiben
200 g	Zwiebeln		
300 g	Äpfel (2 Stück)	200 g	Gewürzgurke
2	Essl. Zitronensaft	10	cm Meerrettichstange

Die Kartoffeln in der Schale 20 Minuten kochen, pellen und abkühlen lassen. Den Sellerie schälen, waschen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 8-10 Minuten kochen. Dann abkühlen lassen. Die Eier 10 Minuten kochen, abkühlen lassen und pellen.

Die Zwiebeln pellen. Die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Die rote Bete abgießen, mit dem Saft die Mayonnaise glatt rühren. Alle vorbereiteten Zutaten, rote Bete, Braten und Gewürzgurken gleichmäßig in feine Würfel schneiden.

Meerrettich schälen und reiben, unter die Mayonnaise rühren, mit den Salatzutaten mischen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Dann zu dunklem Brot oder Bratkartoffeln servieren.