SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kartoffelsalat | Brathendl | Rosenheimer Salatgewürz

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Brathendl

4 Stück(e) Hähnchenschenkel

2 Esslöffel Öl

2 Esslöffel Brathendlgewürz

Für den Kartoffelsalat

1 kg Festkochende Kartoffeln

1 Stück(e) Zwiebel

300 g Essiggurken

250 ml Heiße Brühe

2 Esslöffel Essig

1.5 Esslöffel Öl

3 Esslöffel Dijon-Senf

2 Esslöffel Rosenheimer Salatgewürz

Etwas Salz

1 Bündel Frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

2. Die Hähnchenschenkel mit Öl und Brathähnchengewürz marinieren. Anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 35–40 Minuten knusprig backen.

3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

4. Die Zwiebel und die Essiggurken fein würfeln.

5. Die noch warmen Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Essiggurken, heißer Brühe, Essig, Öl, Dijon-Senf und Rosenheimer Salatgewürz in eine Schüssel geben und vorsichtig vermengen, sodass die Kartoffelscheiben ihre Struktur behalten. Bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.

6. Den Schnittlauch fein schneiden.

7. Den Kartoffelsalat zusammen mit den heißen Hähnchenschenkeln anrichten, mit frischem Schnittlauch bestreuen und servieren.