

Antonina Biebrich
Lauwarmer Kartoffel-Brotsalat mit Chorizo

Dienstag, 29. Dezember 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

Für das Brot:

225 g Weizenmehl (Type 405)
150 g Roggenmehl (Type 1150)
9 g Salz
10 g Margarine
20 g frische Hefe
250 ml Wasser
100 g Walnüsse

Für die Chorizo-Kartoffeln

300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
250 g Chorizo
2 Knoblauchzehen
250 ml roter Portwein (ersatzweise 3 EL milder Essig)
2 EL Zucker
2 Zweige Thymian
100 g Butter

Für den Feldsalat

150 g Feldsalat
2 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Walnussöl
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL Honig

Zubereitung:

1. Für das Brot Weizen- und Roggenmehl mit Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Margarine zugeben, Hefe darüber bröseln. Wasser angießen und alles mit einem Knethaken ca. 8 Minuten kneten und dann nochmals ca. 4 Minuten, auf höchster Stufe schlagen lassen. Die Walnüsse unter den Teig mischen.
2. Anschließend den Teig zu einem Brot formen. Mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.
3. Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Eine kleine feuerfeste Form mit ca. 100 ml Wasser füllen, in den vorgeheizten Ofen geben, sowie das Backblech mit dem Brot. Das Brot ca. 25 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot kann schon am Vortag gebacken werden.

5. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

Anschließend abschütten, ausdampfen lassen und pellen.

6. In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

7. Aus Essig, Senf, Sonnenblumen- und Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren.

8. Von der Chorizo die Wurstpelle entfernen, Chorizo in gleich große Würfel schneiden.

9. Die gepellten Kartoffeln in dieselbe Größe schneiden.

10. Knoblauch schälen, fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.

11. Chorizo in einer Pfanne kurz anbraten, Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen.

Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren.

12. Anschließend mit Portwein ablöschen, einen Thymianzweig und die Kartoffeln zugeben und die Flüssigkeit ein wenig einkochen lassen.

Tipp: Wer keinen Alkohol verwenden möchte, löscht mit 3 EL Essig ab, gibt die lauwarmen Kartoffeln darunter und zieht die Pfanne vom Herd.

13. Etwa 100 g vom ausgekühlten Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Tipp: Restliches Brot nach Belieben genießen.

14. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Brotwürfel darin mit einem Thymianzweig knusprig rösten. Dann auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und etwas salzen.

15. Direkt vorm dem Servieren Feldsalat mit dem Dressing marinieren und die Brotcroûtons unter den Kartoffelsalat mischen. Beide Salate auf Tellern arrangieren.

Pro Portion: 825 kcal / 3450 kJ
36 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 63 g Fett