

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #29

mit Steffen Boiselle, Autor und Zeichner der "100% PÄLZER!"- Cartoons

## Pfälzer Schwartenmagen-Salat mit Bratkartoffel

Für 6 Personen

### Zutaten:

Ca. 900 g Schwartenmagen  
(0,5 cm dicke Scheiben)  
1 kleine Zwiebel  
6 mittlere Gewürzgurken  
6 EL Olivenöl  
6 EL Weißwein Essig  
½ - 1 EL Senf  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
Salz  
Schnittlauch  
1 - 1,5 kg festkochende Kartoffeln  
Majoran



Die Schwartenmagenscheiben (Kunstdarm entfernen) in nicht zu dünne Streifen schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Gurken in Scheiben schneiden. Beides zum Schwartenmagen geben.

Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz verquirlen, abschmecken und ebenfalls zum Schwartenmagen geben. Vorsichtig vermengen. An die Seite stellen.

Rohe Kartoffeln schälen, waschen, trockentupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Genügend Fett in einer gusseisernen oder beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Die Kartoffelwürfel in die Pfanne geben, auf mittlere Temperatur zurückschalten. Erst wenden wenn die Würfel eine schöne Kruste haben und nicht mehr an der Pfanne kleben. Rundum knusprig anbraten. Ggf. die Temperatur weiter zurückschalten.

Zum Schluss das Salz und den Majoran (1 Zweig oder getrockneten) dazugeben.

Den Schwartenmagensalat nochmals abschmecken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen. Kurz untermengen. Auf den Tellern anrichten.

Dazu passt ein junger Riesling oder ein kräftiges Bier.

Viel Spaß beim Nachkochen!  
Euer Steffen

