

Kartoffel- „Vogerlsalat“ mit gerösteten Waldpilzen



Menge	Zutaten	Zubereitung
Kartoffelsalat:		
1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend	Die Kartoffeln waschen und in einen Topf mit kaltem Wasser legen, als Pellkartoffeln etwa 30 -40 Minuten garkochen, schälen und in Scheiben schneiden.
1	Zwiebel	schälen und fein würfeln
150 ml	Wasser	Die Marinade herstellen, dazu das Wasser zum Kochen bringen, alle Zutaten zugeben und kräftig abschmecken. Zwiebelwürfel zugeben und dann die Marinade sofort über die Kartoffeln gießen, gut durchziehen lassen.
1 TL	Brühekörner	
1 EL	Senf	
	Salz, Pfeffer, Zucker	
2 EL	Essig	
1	Gurke frisch oder einige Essiggurken	evtl. waschen und fein würfeln, zugeben
1 kleinen Bund	Kräuter (Petersilie Dill, Schnittlauch)	waschen, fein schneiden, zugeben
2 EL	Öl oder ausgelassenen Speckwürfelchen	Öl oder Speck am Ende zugeben, Kartoffelsalat vor dem Servieren nochmals abschmecken, er benötigt meist nochmals etwas Salz!
250 g	Feldsalat	vorsichtig waschen, feine Wurzeln entfernen, abtropfen lassen
Gebratene Waldpilze: (bitte nur mit einem Fachmann sammeln gehen!)		
reichlich	Waldpilze (Steinpilze, Pfifferlinge)	putzen, ganz kurz abspülen und fein schneiden
20 g	Butter oder Speckwürfelchen	Butter oder Speck in eine Pfanne geben, den Knoblauch schälen, fein würfeln und zugeben. Pilze zugeben, würzen, Thymian zugeben und solange braten, bis das entstehende Wasser verdampft ist und die Pilze leicht bräunen. Kurz vor dem Essen den Kartoffel- „Vogerlsalat“ mit den noch warmen Pilzen anrichten.
1	Knoblauchzehe	
etwas	Salz, Pfeffer	
2 Stängel	Thymian, frisch	