

Kartoffel-Spitzkohl-Salat mit Nürnberger-Spießen

Für vier Portionen

Für den Salat:

400 g kleine Kartoffeln (fest)	1 kleiner Spitzkohl	2 Stangen Frühlingslauch
100 ml Geflügelbrühe	2 TL grober Dijonsenf	2 TL flüssiger Honig
4-5 EL weißer Balsamicoessig	4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Spieße:

12 Nürnberger Bratwürstchen	2 rote Zwiebeln	2 EL Rapsöl
4 Holzspieße	Senf	

Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale weich kochen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, vierteln und in eine Schüssel geben. Die äußersten Blätter vom Spitzkohl entfernen, Kohl halbieren und den Strunk herausschneiden. Den geputzten Kohl in etwa zwei mal vier Zentimeter große Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden, ebenfalls zugeben. Für die Marinade die Brühe erwärmen und mit dem Senf, Honig, Balsamico und Öl verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln und den Spitzkohl geben. Marinade untermengen und den Salat zehn Minuten durchziehen lassen. Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Zwiebeln schälen und achteln. Jeweils drei Nürnberger und vier Zwiebelachtel abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin von beiden Seiten anbraten, bis die Nürnberger gut gebräunt sind. Den Salat auf Tellern anrichten und je einen Spieß darauf legen. Nach Belieben Senf dazu servieren.

Horst Lichter am 26. April 2014