

## Feldsalat mit Kartoffeldressing

### Zutaten 10 Personen

800 g	Feldsalat
4	Kartoffeln, mehlig kochend
½ l	<b>heiße</b> Fleisch- oder Gemüsebrühe
4 El	Weißweinessig
8 El	Sonnenblumenöl
2 Tl	Senf
Salz, Pfeffer, Zucker	

### Zubereitung

- Den Feldsalat putzen, indem man den Wurzelansatz abzupft, aber das Sträußchen noch zusammen lässt.
- Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.
- Mit der heißen Brühe zu einer dickflüssigen, glatten Soße verrühren.
- Essig und Öl einrühren.
- Mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Den Salat auf Teller verteilen und mit dem Dressing kurz vor dem Anrichten beträufeln.
  
- Als vollständiges Gericht, kann man noch geräuchert durchwachsenden Speck braten und darüber geben.

## Marinierte Birnen

### Zutaten für 10 Personen

300 ml	Apfelsaft	6	Birnen, fest
100 ml	Apelessig	3 Tl	körniger Senf
2	Zimtstangen	Walnüsse	
4	Gewürnelken		
2 Tl	Senfkörner		
6 El	Rohrzucker		

### Zubereitung

- Die Zutaten für den Gewürzsud in einen Topf geben und aufkochen lassen.
- Währenddessen die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Die Birnen in dem Gewürzsud ca. 5 Minuten bissfest garen.
- Herausnehmen und beiseite stellen. Den Sud einkochen, bis er leicht dicklich ist.
- Vom Herd nehmen und den Senf einrühren.
- Birnen in den Sirup geben und abkühlen lassen.
- Den Feldsalat mittig auf dem Teller anrichten, die Birnenspalten anlegen und mit gehackten Walnüssen bestreut servieren.
  
- Sehr gut passt es hierzu auch Ziegenfrischkäse zu reichen.