

Barszcz polski

2 kg Rote Beete geschält

1 l Gemüsebrühe (selbstgemacht)

Salz, Pfeffer

2 EL Zucker

2-3 EL Rotweinessig

Geschälte Rote Bete in etwa 2 l Wasser kochen bis sie gar ist (ca. 1,5 Std je nach Größe). Bete grob reiben, in den Sud zurückgeben, mit der Gemüsebrühe (inkl. Gemüse) in einen Topf füllen und über Nacht stehen lassen. Rote Bete und Gemüse heraussieben und den Barszcz langsam erwärmen (nicht kochen, sonst geht die Farbe verloren). Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker würzen.

Smacznego!



Fränkischer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Prise Muskatnuss

6 EL Essig

125 ml Wasser

1 TL Senf

2 EL Öl

1 Zwiebel

**Die Kartoffeln mit Schale im Salzwasser 30 min. garen.
Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Noch
warm in Scheiben schneiden. Essig, Wasser, Senf und
Gewürze dazu geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln,
mit Öl vermengen und untermischen.**

An Guadn!

