



Otto allein zu Haus

Wenn Otto alleine zu Hause ist, möchte er trotzdem nicht auf ein herzhaftes Essen verzichten. Aus wenigen, einfachen Zutaten, die der häusliche Vorrat ohnehin meist hergibt, zaubert er sich dann gerne einen würzigen Kartoffelsalat.

- 10 mittl. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden
- 4 EL Röstzwiebelöl
- 4 EL Ottos Bierbalsam
- 2 EL Ottos Landbier-Senf mit
- 100 ml lauwarmem Wasser
- Grill- und Steakgewürz



in einem Schraubdeckelglas mischen, kräftig schütteln und über die noch lauwarmen Kartoffeln gießen. Mit etwas Gewürzsalz aus der Mühle abschmecken und alles vorsichtig vermischen.

„Ein Ei ist kein Ei“, denkt sich Otto und legt zwei gekochte Eier obendrauf. Mit ein paar Tomaten stimmt die Vitaminbilanz. Die Petersilie (bei Otto nur fürs Auge!) nicht vergessen, und ohne die dicken Würstchen aus dem Sauerland geht bei ihm gar nichts.

Rezept

21

2018-09

Mehr Infos unter:
genussladen.info

schenken & genießen

Köln Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541



Otto allein zu Haus

Donnerstags kann in Ottos Küche eigentlich nichts schief gehen, denn dann ist 'Fleischwurst-Tag' in der Metzgerei. Deshalb kauft Otto einen Rempel Fleischwurst; den Rest hat er zu Hause.

- 350 gr. Fleischwurst
- 5 Scheiben Gouda-Käse
- 10 kleine, eingelegte Gewürzgurken
- jeweils in schmale Streifen schneiden, dann
- 4 EL Röstzwiebelöl
- 4 EL Ottos Bierbalsam
- 2 EL Ottos Landbier-Senf

mit 100 ml lauwarmem Wasser ins Schraubdeckelglas geben, kräftig schütteln und mit den anderen Zutaten durchmischen. Das ergibt einen prima Wurstsalat.

Aus den übriggebliebenen Pellkartoffeln (vom Rezept Rückseite) lassen sich mit 3 EL Röstzwiebelöl noch leckere Bratkartoffeln brutzeln, die mit einer Mischung aus **2 TL Kentucky-Gewürz** und etwas Salz ihre krönende Würze finden. Ein Spiegelei würde nicht nur optisch gut obendrauf passen.

Rezept

21

2018-09

Mehr Infos unter:
genussladen.info

schenken & genießen

Kölner Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541