



Apfel-Lauchsalat mit Schwarzurst à 1a August Kottmann

Den Lauch waschen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Äpfel in feine Streifen schneiden. Der Lauch wird mit sehr wenig Wasser und einer Prise Salz kurz angedünstet und mit den Äpfeln und dem Salatdressing sofort angemacht. Der Salat sollte lauwarm sein und wird noch mit einer Prise Zucker und Apfeldestillat verfeinert.

Die Schwarzurst in 0,5 cm starke Ringe schneiden und in üblicher Weise mit Mehl, Ei und Weißbrotbrösel panieren. Im mäßig heißen Butterschmalz die panierte Schwarzurst beidseitig goldgelb braten.

*1 kl. Stange Lauch
2 säuerliche Äpfel
(Schweizer
Glockenäpfel)
0,1 l Salatdressing
1 Essl. Apfeldestillat
1 Prise Zucker*

*200 g gerauchte
Schwarzurst
etwas Mehl
1 Ei
6 Essl. Brösel
Butterschmalz
zum Ausbacken*