

## Rezept #5: heinrich's Kartoffelsalat mit Avocado

Dieses Rezept stammt von einer unserer Urgroßmütter. Wir haben es mit hochwertigen, regionalen österreichischen Zutaten neu entdeckt und interpretiert.

Beilage für 4 Personen

750 g kleine festkochende Kartoffel

1 – 2 Stk. Kleine reife Avocado

Saft einer Zitrone

Marinade:

1-2 EL Olivenöl

1 TL Balsamsenf von *Felix Weinstock*

1 – 2 TL Feigenessig von der *Einkochmanufaktur*

Wasser oder Gemüsefond

Eine Prise Kräutersalz – z. Bsp. MediTerra von der *Unkrautvernichterei*

Eine Prise schwarzer Pfeffer

Nach Geschmack:

50 g fein gewürfelter Speck oder Seitan

1 EL Chiliöl vom *Chilihof Kölbl*

½ kleine Zwiebel

Die Kartoffeln in Salzwasser in der Schale garen.

Die reifen Avocados halbieren, Kern mittels kleinem Messer entfernen. Fruchtfleisch mit einem Teelöffel ausschaben, in kleine Würfel schneiden, mit ein paar Tropfen frischem Zitronensaft mischen, abdecken.

Marinade aus Olivenöl, Balsamsenf, Essig, etwas Wasser oder Gemüsefond und je einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer zubereiten.

Den gewürfelten Speck oder Seitan mit 1 EL Chiliöl in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Die Zwiebel schälen, fein hacken und dazugeben. Kurz farblos weiterbraten, bis die Schärfe der Zwiebel verflogen ist. Abkühlen lassen und Avocadowürfel zufügen.

Erdäpfel abgießen, leicht auskühlen lassen, schälen. Danach in Scheiben schneiden.

Erdäpfelscheiben mit gebratenem Speck oder Seitan, marinierten Avocadowürfeln, Zwiebel und der Marinade vermischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat lauwarm servieren.

Tipp: Schmeckt mit etwas *Bobby's* Kürbiskernöl sehr gut zu Backhendl oder – in unserer Seitan-Version – zu Gemüselaiбchen. Eventuell etwas Rucola zufügen.

### **Guten Appetit!**

Als Getränk zur Hauptspeise empfehlen wir ein Glas *Bärnstein*, der natürliche Muntermacher auf Basis von grünem Kaffee, Verjus, Holler- und Dirndl!

Produkte von

*Felix Weinstock*  
*Einkochmanufaktur*  
*Unkrautvernichterei*  
*Chilihof Kölbl*  
*Bobby's*  
*Bärnstein*

stammen aus rein österreichischer Herstellung  
und sind bei heinrich's | genuss | glas | weise erhältlich