

## Gschwollne mit Vogelmiere-Kartoffelsalat

### ZUTATEN

#### Kartoffelsalat:

400 g vorwiegend  
festkochende Erdäpfel  
1 mittelgroße Zwiebel  
Rapsöl  
200 ml Gemüsebrühe  
1 EL mittelscharfer Senf  
Essig, Salz, Pfeffer nach  
Geschmack  
2 Handvoll Vogelmiere

#### Gschwollne:

200 ml Milch  
2 Wollwürste  
Bratschmalz

#### Zudem:

Meerrettichsenf

### ZUBEREITUNG

#### Vogelmiere-Kartoffelsalat:

Kartoffeln je nach Größe weichkochen, lauwarm schälen und Scheiben schneiden.  
Zwiebel schälen und fein würfeln, im Rapsöl anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Fond mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und lauwarm über die Kartoffeln geben. Kleingehackte Vogelmiere hinzugeben, alles gut durchmischen und abschmecken.

Am besten ein paar Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

#### Gschwollne:

Würste in kalte Milch tunken und im heißen Fett in der Pfanne von allen Seiten schön anbraten. Haben die "Nackerten" Farbe angenommen, sofort mit dem Vogelmiere-Kartoffelsalat servieren.

Dazu servieren wir selbstgemachten Meerrettich-Senf (siehe Rezepte).

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Kräuterfachfrau,  
Projektleitung Genussregion Niederbayern

