

# *Sülze mit Vinaigrette*

Ein einfaches, schnell zubereitetes Mittagessen:

- Pro Person **eine Scheibe Sülze**
- Dazu eine **Vinaigrette**:
  - 1 Teil Essig (Weinessig oder Kräuternessig)
  - 3 Teile Sonnenblumenöl (Mischungsverhältnis nach Geschmack verändern!)
  - Petersilie, Schnittlauch und Zwiebeln fein hacken
  - Salz, weißer Pfeffer
  - (Je nach Verwendung für andere Zwecke lässt sich Vinaigrette noch weiter verfeinern, z.B. mit Estragon und Kerbel, Schalotten, 1 Prise Zucker, gehacktes hart gekochtes Ei, etwas delikater Senf ...)

Alles in einer Schüssel gut miteinander vermischen und in Schälchen getrennt vom Fleisch servieren.

- Dazu **Röstkartoffeln**:

Fest kochende Kartoffeln am Vortag kochen. Mit der Schale 1 Tag kühl stellen. Dann pellen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Ich bevorzuge letztere Form, die Scheiben pappen ewig zusammen, Würfel lassen sich leichter rundherum kross anbraten. Rösten je nach Geschmack in Butter oder Olivenöl.

## *Guten Appetit!*