

Gerhardts Rezept des Monats

Bratkartoffeln mit Schwartenmagen

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und im heißen Butterfett goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten die Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig braten. Zum Anrichten die frischen Kräuter unterheben.
2. Auf jeden Teller einen Esslöffel Bratkartoffeln geben. Mit einer (gefalteten) Scheibe Schwartenmagen abdecken. Darauf einen weiteren Löffel Bratkartoffeln und eine weitere Scheibe Schwartenmagen anrichten. Das gelingt besonders gut mit einem Einsetzring oder auch in einem breiten, niedrigen Glas!
3. Mit einigen Scheibchen Radieschen, Frühlingszwiebeln oder Cornichons garnieren und sofort servieren.

Zutaten für 8 Portionen

1 kg gekochte Kartoffeln
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel (70 g)
3 EL frisch gehackter Majoran
oder Petersilie
16 Scheiben Schwartenmagen
Radieschen oder Cornichons oder
Frühlingszwiebeln als Garnitur

Gerhardts Weinempfehlung

Was in der Pfalz der Saumagen ist, ist in Rheinhessen der Schwartenmagen. Keine Straußwirtschaft kommt ohne die in Weißweinsülze veredelten Fleischstücke aus. Die Kombination mit Bratkartoffeln und frischem Majoran hat das Zeug, dem Schwartenmagen erneut zu großem Glanz zu verhelfen. Sobald der Aspik durch die heißen Bratkartoffeln Temperatur annimmt, können sich die Aromen optimal präsentieren. Hierzu genießt man entweder unseren fruchtigen Rivaner halbtrocken oder unseren Portugieser halbtrocken.

