

FRÄNKISCHE TAPAS



Rawinzerla

Zutaten:

300 g Rawinzerla (Feldsalat)
2 Scheiben grünen Speck
Zwei Weißbrotscheiben oder ein altbackenes Brötchen
1 Knoblauchzehe
1/2 Glas Wasser
2 EL Weißweinessig
1/2 TL Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Feldsalat gründlich waschen und die Wurzeln entfernen.

Für die Croutons das Weißbrot in Würfel schneiden.

Zwei Eßlöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Alles miteinander verrühren und anschließend die Würfel dazugeben.

Auf mittlerer Hitze schön cross braten. Danach aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Den grünen Speck (keinen geräucherten) in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auslassen, bis die Speckwürfel knusprig braun sind.

In der Zwischenzeit die Marinade zubereiten: Wasser, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker werden gut miteinander vermischt. Jetzt den etwas abgekühlten Speck in die Marinade geben. Das flüssige Fett aus der Pfanne nach belieben hinzugeben und ebenfalls gut verrühren. Die noch warme Marinade über den Salat gießen, alles durchrühren und etwas ziehen lassen. Die Croutons kommen erst kurz vor dem Servieren über die Rawinzerla: So bleiben sie schön cross. Den Feldsalat sofort servieren, da er mit der noch warmen Marinade am besten schmeckt.