

Sauerländer Rinderpümmel

Huch fast verlesen...verrückte Bezeichnungen! Sauerländer Rinderpümmel. Es handelt sich um eine frische Rinderwurst aus Brötchen und Rinderbrust die aus der Haut gedrückt wird und in einer Pfanne angebraten wird.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

Zutaten für den Rinderpümmel:

- 2 EL Butterschmalz
- 400 g Rinderpümmel (Rindswurst)
- 2 Zwiebeln, in feine Halbringe geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Bratkartoffeln:

- 500 g Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
- 1 EL Butterschmalz
- 80 g gewürfelter Schinkenspeck
- 1 gewürfelte Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Außerdem:

- 4 Essiggurken

Zutaten für den Salat:

- 300 g gemischte Blattsalate
- 150 g saure Sahne
- 1 EL Essig
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Salatöl

Zubereitung:

- **Für den Rinderpümmel** das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Rinderpümmel aus der Pelle dazu drücken und krümelig braun anbraten.
- Rinderpümmel zur Seite schieben und Zwiebelstreifen in der anderen Hälfte der Pfanne braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.
- **Für die Bratkartoffeln** Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- In einer heißen Pfanne in Butterschmalz kross anbraten.
- Erst den Speck dann die Zwiebeln dazugeben, mitbraten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit **den Salat** putzen, gut waschen und trockenschleudern.
- Saure Sahne mit Essig, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Salatöl zu einem Dressing verrühren.
- Salate und Dressing vorsichtig vermischen.
- Saure Gurken schräg in Scheiben schneiden.
- Rinderpümmel auf zwei Teller verteilen und die Zwiebeln darauf geben. Bratkartoffeln und Essiggurken anlegen und mit dem Salat servieren – **Mahlzeit!**