



**SCHNELLE KÜCHE**  
**PELLKARTOFFELN**  
**MIT KRÄUTERN-RAHM-QUARK & LEBERWURST**  
**VOM ANGLER SATTELSCHWEIN**

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

**800 Gramm Kartoffel (Drillinge), 1 Kilo Quark, Sahne,**  
**2 Gläser Leberwurst vom Angler Sattel Schwein „Modern“,**  
**1 Bund frische Kräuter, Salz, Pfeffer.**

**ZUBEREITUNG**

Drillinge in Salzwasser garkochen. Währenddessen den Quark mit Sahne etwas gefälliger machen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen und feinhacken, zu dem Quark geben und ruhen lassen.

**ANRICHTEN**

Wenn die Drillinge gar sind den Quark in der Mitte des Tellers anrichten, links und rechts jeweils 3 Drillinge anrichten und oben und unten je eine Nocke Leberwurst anrichten.

**TIPP**

Der Quark bekommt einen besonderen Pfiff, wenn man ebenfalls feingehackten Koriander untermischt!

**GUTEN APPETIT!**

**EssKönig GmbH**

Hans Rhien  
Barmbeker Straße 28c, 22303 Hamburg  
[www.esskoenig.com](http://www.esskoenig.com)

**GOURMET KÜCHE**  
**SCHWEIN LACHS**  
**AUF KNOBI-KARTOFFELSTAMPF**  
**MIT LEBERWURST VOM ANGLER SATTELSCHWEIN**  
**AN GESCHMOLZENEN ZWIEBELN**

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

**4 x 200 Gramm Schweine Lachs**  
(am besten Angler Sattelschwein),  
**1,2 kg Kartoffeln, 1 Stück Butter,**  
**4 Zwiebeln** (eine Zwiebel aufbewahren),  
**6 Knoblauchzehen, Sahne,**  
**1 Gläser Leberwurst** vom Angler Sattel Schwein „Modern“, **Salz,**  
**Pfeffer, Muskatnuss.**

**ZUBEREITUNG**

Kartoffeln schälen, kochen. Butter mit geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch auf kleiner Hitze zerlassen bis diese geklärt ist und die Zwiebeln schön braun geworden sind. Wenn die Kartoffeln fertig sind, stampfen und mit der geklärten Butter verrühren. Bei Bedarf etwas Shane hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Steaks würzen und in der Pfanne braten. Die eine Zwiebel in Juliennen schneiden und in etwas Butter schmelzen

**ANRICHTEN**

Kartoffelstampf in der Mitte des Tellers anrichten, das Steak auf dem Kartoffelstampf anrichten und zwei kleinere Nocken Leberwurst vom Angler Sattel Schwein „Modern“ auf dem Steak platzieren und mit der geschmolzenen Zwiebel nappieren. Servieren.

**TIPP**

Das Schweine Steak muss heutzutage nicht mehr ganz durchgebraten werden (Well Done), sondern kann auch Medium Well (kräftige Kruste und ein nur noch sehr kleiner rosa Kern) gebraten werden.

**VIEL SPAB**  
**BEIM GENIEßEN**  
**WÜNSCHT IHR ESSKÖNIG!**