

Vogerl(Feld)salat mit karamellisierten Birnen

Hallo!
Ich hatte gestern so Lust auf Salat! Und zwar nicht den
gewöhnlichen grünen Salat, sondern einen Salat, den
ich mir selbst zusammengedacht habe. Obwohl der Vogerl-Salat
ja auch ein Salat ist, aber durch die karamellisierten
Birnen wird er richtig interessant. Ich habe es zwar
schon im Rezepttitel erwähnt, aber noch nicht
genauso zur Sicherheit. Vogerlsalat = Feldsalat.
Im letzten Rezept habe ich als Zutat "Schlag
und Salat" (kurz parat) angegeben, was den
Tag wieder ist. (habe ich übrigens schon kopiert!)
Was die
österreichische bin. nicht zu überlesen, dass ich



Und weil wir gerade bei dem Thema Österreich sind, gibt es zu
unserem Salat Kürbiskernöl, typisch für die Steiermark. Und
mittenherweile dürfte Kürbiskernöl weitem bekannt und beliebt
sein werde, aber nie meine Tante aus Tirol vergessen! Es ist
zwar im Herbstens 70 Jahre her werde den Blick vergessen. Sie
konnte sich hier wirklich damit anfreunden. Sie
keine Familie ist totaler Kürbiskernöl Fan und fast jeder
Salat wird damit mariniert.



Vogerl(Feld)Salat mit karamellisierten Birnen

Zutaten:
(für 4 Portionen)

250 g Vogerl(Feld)Salat
100 g Käfer(Feuer)bohnen
2 Stk. Birnen
10 g Butter
10 g Staubzucker
12 dünne Scheiben Speck
Kürbiskerne zum Garnieren

Dressing:

90 g Sauerrahm
4 EL Kernöl
4 EL Essig
3 EL Wasser
Salz, Pfeffer

Den Vogerlsalat waschen und auf Tellern anrichten. Die Käferbohnen darüber verteilen.
Für die karamellisierten Birnen die Butter in einer Pfanne erhitzen. Staubzucker dazugeben und warten bis der Zucker karamellbraunlich gebräunt ist (dauert ein paar Minuten) und eine gleichmäßige braune Farbe hat. Die entkernten und in kleine kleineren Stücke geschnittenen Birnen in Speck auf kleiner Flamme braten. Dabei immer wieder umrühren. In einer zweiten Pfanne den Speck knusprig braten.
Für das Dressing Sauerrahm, Öl, Essig, Wasser, Pfeffer und Salz vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Dressing auf dem Salat verteilen. Kürbiskernen garnieren.



Ich musste jetzt gerade googeln, wie Käferbohnen in
Deutschland genannt werden. Als Antwort kam Ackerbohne
ausgestrichen von meinen deutschen Lesern. Ich habe
Ackerbohnen so genannt, dass ich Ackerbohne noch nie gehört habe.
Bohnen Salat kann sowohl als vollständige Mittagsmahlzeit
zubereitet werden. Da würde ich dann nur 3 Portionen aus der
Portionen Menge machen. Als Abendessen reicht es für 4

