

Vogerl(Feld)salat mit karamellisierten Birnen

Hallo!  
Ich hatte gestern so Lust auf Salat! Und zwar nicht den  
gewöhnlichen grünen Salat, den ich zum Mittagessen  
zu mir gebe. Obwohl der Vogerl Salat ist ja auch ein grüner  
Salat. Aber durch die karamellisierten Birnen und die  
Karamellisierten Birnen wird er richtig interessant.  
Nachdem ich habe es zwar schon im Rezepttitel erwähnt, aber  
nochmals zur Sicherheit:  
Vogerl Salat = Feldsalat.  
Um es nochmal zu betonen, letztes Rezept habe ich als Zutat "Schlag  
und Salat" (kurz parat) wurde ich schon gefragt! Was der  
Tag wieder ist, habe ich übrigens schon kopiert! dass ich  
Österreicherin bin. Nicht zu überlesen!



Und weil wir gerade bei dem Thema Österreich sind, gibt es zu  
unserem Salat Kürbiskernöl, typisch für die Steiermark. Und  
mittenwährend dürfte Kürbiskernöl weitem bekannt und beliebt  
sein werde, aber nie meine Tante aus Tirol vergessen! Es ist  
zwar im Herbstes 70 Jahre her, aber 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 geschichtliche Birne dazugeben und karamellisieren. In einer kleinen Pfanne dünsten. Dabei immer wieder umrühren. In einer zweiten Pfanne den Speck knusprig braten.  
Für das Dressing Sauerrahm glatt rühren. Kürbiskernöl, Essig und Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.  
Dressing auf dem Salat verteilen und mit 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 die gehört habe  
so wird es Euch wahrscheinlich mit dem Wort Käferbohne  
beziehen. 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  
Portionen.

