



## HAUPTGANG

# BRAMBORÁK MIT GURKENSALAT



★★★★☆ (183)

50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

Hilfsmittel: Küchentuch

### Bramborak

- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Eier, verquirlt
- 100 ml Milch
- 6 EL Mehl
- 1 TL Salz  
Pfeffer
- 1 TL Majoran, gehackt  
Öl zum Anbraten

### Gurkensalat

- ½ Salatgurke
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL griechischer Joghurt
- ½ Bund Dill  
Salz & Pfeffer

### Zum Servieren

- 150 g Crème fraîche  
frische Kräuter

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Zwiebel fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 2 Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit so fest wie möglich ausdrücken. Ausgedrückte Kartoffeln mit der Zwiebel in eine Schüssel geben. Die Eier, die Milch und das Mehl zugeben und alles vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- 3 In einer beschichteten Bratpfanne reichlich Öl erhitzen. 2 bis 3 Esslöffel Kartoffelteig in die heisse Pfanne geben und zu runden Tätschli formen. Wenden, sobald die Ränder anfangen goldgelb zu werden und von der zweiten Seite fertig braten. Mit dem restlichen Teig gleich weiterfahren. Bis zum Servieren im Ofen warm halten.
- 4 Zubereitung Gurkensalat :  
Die Gurke der Länge nach halbieren und die Kernen entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Der Essig mit dem Öl und der Joghurt verrühren und mit der Gurke und dem Dill vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.