

## Folge 5: Schottische Zottel im Hügelland

### Rezepte von Conny Stamm

Alle Zutaten für 6 Personen, wenn nicht anders angegeben

#### Gruß aus der Küche: Omas schmantiger Kartoffelsalat

##### Zutaten

2,5 kg Kartoffeln, festkochend  
1 Glas Mayonnaise  
10 Eier Gr. M  
1 Glas eingelegte Gurken (Cornichons)  
6 cl Gurkenwasser  
6 EL Senf  
Salz, Pfeffer

##### Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln (ca. 20 Minuten) und Eier (ca. 12 Minuten) kochen. Diese nach dem Abkühlen in mundgerechte Stücke schneiden

Für die Soße Mayonnaise, Gurken ( klein schneiden), Gurkenwasser, Senf in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Soße und die Kartoffeln heben und ganz zum Schluss vorsichtig die Eier dazu geben. Wer möchte kann auch noch ein Paar Küchenkräuter nach Wahl, als Deko darüber streuen.

#### Hauptgericht: Burger vom schottischen Hochlandrind

##### Zutaten Burger

6 Burgerpatties  
6 Burgerbrötchen (vom heimischen Bäcker)  
250 g Feldsalat  
6 Eier  
6 Scheiben Speck  
6 Scheiben Cheddar  
2 Tomaten

##### Zutaten Burgersoße

6 EL Mayonnaise  
4 EL Barbecue Soße  
3 EL Senf  
4 Essiggurken  
200g Bacon  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
Cheyenne-Pfeffer

**Zutaten Zwiebel**

1,5 kg Zwiebeln  
3 EL Öl  
3 TL Salz  
2 TL Pfeffer  
2 TL Paprikapulver  
4 EL Brauner Zucker  
4 EL Balsamico-Creme

**Zubereitung**

**Soße:** Zuerst die Essiggurken klein hacken, anschließend den Bacon rösten und klein hacken, dann die restlichen Zutaten hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken

**Zwiebel:** Alles mit einander vermengen und mit auf die Feuertonne geben, bis sie schön glasig sind und es nach Karamell duftet.

Zuerst kommen die Zwiebeln und der Speck auf die Feuertonne, diese brauchen am längsten, dann die Burgerpatties, Ei, Burgerbrötchen. Kurz bevor das Patti fertig ist, kommt der Cheddar darüber.

Im Anschluß Burgerbrötchen mit Soße bestreichen und mit Feldsalat, Burgerpattie, Spiegelei, Tomate, Bacon und den Zwiebeln belegen und genießen.

**Tipp:** Dazu passt Grillgemüse

## Dessert: Omas Vanille-Krokantcreme

**Zutaten Pudding**

1 L Milch  
4 EL Zucker  
2 Pck. Vanillepudding  
Prise Salz  
200 ml Sahne

**Zutaten Krokant**

100 g Zucker  
100 g Mandeln ( Plättchen)  
10 g Butter

**Zubereitung**

Zuerst 1/3 der Milch zur Seite stellen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver aufkochen lassen (Achtung brennt schnell an), dann von der Kochstelle nehmen und die restliche Milch mit dem Zucker und Salz unterrühren, bis es schön cremig ist. Vorsichtig die geschlagene Sahne unter den leicht abgekühlten Pudding unterheben.

Für den Krokant: Zucker in einem Topf zergehen lassen, bis es leicht karamellisiert, anschließend vorsichtig die Mandeln und die Butter unterheben. Zum Abkühlen auf ein Backpapier schütten und mit einem anderen Backpapier bedecken, dann mit einem Nudelholz ausrollen. Zum Schluss den Krokant in den Pudding zerbröseln und genießen.

**Guten Appetit!**