



hr1-DOLCE VITA

## Sybille Schönberger Maischolle mit Kartoffel-Gurkengemüse

### ZUTATEN:

#### Maischolle:

4 küchenfertige Maischollen  
200 g Mehl zum Mehlieren  
4 angedrückte Knoblauchzehen  
4 Zweige Thymian  
Butterschmalz zum Braten  
Salz, Pfeffer

#### Kartoffel-Gurkengemüse:

1 TL Senfsamen  
2 EL Dill frisch geschnitten  
½ Gemüsezwiebel in Streifen  
350 g Kartoffeln festkochend, geschält und in grobe Würfel geschnitten  
½ Gurke geschält, entkernt und in 1 cm dicke Halbmonde geschnitten  
Butterschmalz  
Salz

### ZUBEREITUNG

#### Maischolle:

Die Scholle mit Salz und Pfeffer würzen und leicht in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl etwas abklopfen. Die Scholle in heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten. Nach dem Wenden den Thymian und den Knoblauch dazugeben und die Scholle mit dem aromatisierten Schmalz mehrfach begießen. Die Scholle aus der Pfanne nehmen und für ca. 4 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

#### Kartoffel-Gurkengemüse:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser garen. Butterschmalz erhitzen und die Senfkörner darin rösten. Die Zwiebeln, Kartoffeln und Gurken dazugeben kurz durchschwenken und den frischen Dill darüber streuen.