

## Cevapcicispiesse auf Kartoffelsalat

1	Eigelb	
2 EL	Weisswein	
600 g	Hackfleisch (Lamm, Rind oder gemischt)	
1	Knoblauchzehe gepresst	
1 Msp	Zimt	
1 Msp	Kreuzkümmel	
½ EL	Paprika	
1 Pr	Cayennepfeffer	
	Salz	alles in eine Schüssel geben, zu einer kompakten Hackmasse kneten aus der Hackmasse kleine Würstchen formen
1	Peperoni	
1	Peperoncini	beides waschen, entkernen, in Stücke schneiden Würstchen und Peperoni / Peperoncini auf Spiesse stecken
	Öl	Spiesse bei mittlerer Hitze braten

## Kartoffelsalat

700 g	frische kleine Kartoffeln	waschen, ungeschält im Dampf garen oder im Salzwasser weich kochen, halbieren, in eine Schüssel geben
2	Frühlingszwiebeln	waschen, samt dem Grün in feine Ringe schneiden, zu den Kartoffeln geben
100 g	Champignons	waschen, in Würfeli schneiden, zugeben
2 dl	Bouillon aufkochen	
3 EL	weisser Balsamico	mischen, noch heiss über die Kartoffeln giessen, mischen
1 B	Sauerhalbrahm	
1 EL	Mayonnaise	
	Salz, Pfeffer	gut miteinander mischen, zu den Kartoffeln geben
2	Stangenselleriestangen	schälen, in feine Scheibchen schneiden untermischen auf 4 Teller anrichten, Cevapcici darauf legen