



Wurstsalat

mit Bratkartoffeln

Wir ♥ Lebensmittel.



Wurstsalat

mit Bratkartoffeln

Für das Dressing

3 EL Essig
2 EL Pflanzenöl
Salz & Pfeffer
1 Prise Zucker

Für den Wurstsalat

400 g Fleischwurst
100 g Zwiebel, rot
100 g Gewürzgurke
150 g Rettich, weiß
1 EL Schnittlauchröllchen
4 Ei

Für die Bratkartoffeln

600 g Kartoffel, festkochend
100 g Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl
Salz & Pfeffer
1/2 TL Kümmel
1 EL Petersilie

Zubereitung für 4 Portionen

Die Kartoffeln gründlich waschen, mit kaltem Wasser bedecken, leicht salzen und 20 Minuten kochen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin anbraten. Kartoffeln zufügen und knusprig braten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Petersilie würzen. Eier etwa 12 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.

Für den Wurstsalat die Fleischwurst in 2 mm dicke Scheiben und diese in Rauten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Gurken in Scheiben schneiden. Rettich schälen, in 2 mm dicke Stifte schneiden. Alle Zutaten mit dem Schnittlauch in eine Schüssel geben.

Essig, 2 EL Gurkenwasser, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker miteinander verrühren. Dressing zum Salat geben und mischen und 20 Minuten ziehen lassen.

Alles auf einem Teller anrichten, mit Petersilienblättchen garnieren und servieren.

Guten Appetit!