

**Vincent Klink**  
**Wurstsalat mit Bratkartoffeln**

**Donnerstag, 15. Juli 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 2 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

**Für die Bratkartoffeln:**

800 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Bund	glatte Petersilie
1	Zwiebel
3 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



**Für den Wurstsalat:**

400 g	Schinkenwurst
350 g	Schweizer Käse
2	rote Zwiebeln
1 EL	scharfer Senf
60 ml	Apfelessig
80 ml	Sonnenblumenöl
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker
etwas	Salz
1 Bund	Schnittlauch
100 g	roter Rettich
1/2	Kopfsalat

**Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.
2. Für den Wurstsalat die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
4. Senf mit der Hälfte Essig und der Hälfte vom Sonnenblumenöl gut vermischen. Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Restlichen Essig und Sonnenblumenöl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben und schütteln, fertig ist das Dressing.  
Tipp: Wer das Dressing etwas flüssiger möchte, gibt einfach noch 1-2 EL Apfelsaft dazu.
6. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

7. Den Rettich putzen, waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing übergießen und alles gut vermischen.
8. Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.
9. Für die Bratkartoffeln Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Zwiebel schälen und fein schneiden.
11. Die ausgekühlten Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.
12. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben.
13. Fein geschnittene Zwiebel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.
14. Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.
15. Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

**Pro Portion: 1070 kcal / 4480 kJ**  
**28 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß, 86 g Fett**