

**Kochen**

**Ludwig Heer**  
**27.05.2024**

**Montag,**

**Wurstsalat mit Radieschen und Bratkartoffeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffelwürfel**

500 g Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
50 g Butterschmalz  
etwas Pfeffer

**Für den Wurstsalat**

300 g Schinkenwurst oder Lyoner  
100 g Schwarzwurst  
100 g Salatgurke  
100 g Radieschen  
100 g Kirschtomaten  
3 Frühlingszwiebeln  
100 g Essiggurken  
(abgetropft; plus ca. 100 ml Lake  
aus dem Glas)  
100 g Honiggurken  
(abgetropft; plus ca. 100 ml Lake  
aus dem Glas)  
1 Zwiebel, rot  
2 Chilischoten, mild, groß rot,  
alternativ 1 Spitzpaprika  
2 Bio-Zitronen (für Wurstsalat und Dip)  
1 Bund Basilikum  
0,5 Bund Liebstöckel  
30 g Senf, mittelscharf  
50 ml Weißweinessig  
25 ml Gemüsebrühe (Instant)  
100 ml Rapsöl, ca.  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Gartenkresse

**Für den Sauerrahm-Dip**

200 g Sauerrahm  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

**Zubereitung:**

1. **Für die Kartoffelwürfel möglichst bereits am Vortag** die Kartoffeln abbürsten, in Salzwasser kochen, Schalen abziehen und abkühlen lassen.
2. **Für den Wurstsalat** die Wurst gegebenenfalls aus der Hülle lösen und klein schneiden.
3. Salatgurke, Radieschen, Tomaten und Frühlingszwiebeln, putzen, abbrausen und trockentupfen. Radieschen und Kirschtomaten vierteln. Gesamte Gurken klein schneiden.
4. Rote Zwiebel abziehen, Chilischoten entkernen und klein schneiden.



5. **Für das Dressing** Zitronen heiß abbrausen und trockenreiben. Zitronenschale fein abreiben, die Zitronen halbieren und den Saft auspressen (Saft und Schale werden für Dressing und Sauerrahmdip benötigt).
6. Basilikum und Liebstöckel abbrausen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
7. Senf, Lake der eingelegten Gurken, Essig, Brühe und Öl kräftig verquirlen und mit etwas Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. **Vorbereitete Salatzutaten** und Dressing vermengen und mit Basilikum, etwas Liebstöckel (Rest für die Kartoffelwürfel beiseitelegen) und Kresse verfeinern.
9. **Für den Dip** den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft- und -schale abschmecken.
10. **Für die Kartoffeln** die abgekühlten Kartoffeln in Würfel schneiden.
11. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin unter Wenden von allen Seiten goldgelb anbraten.
12. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und erst kurz vor dem Servieren mit übrigem Liebstöckel verfeinern.
13. Wurstsalat nochmals abschmecken. Salat, Kartoffelwürfel und Sauerrahm-Dip anrichten.