Rezept

Kartoffel-Weisswurst-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Weisswurst-Salat, am 27.05.2025

Zutaten

750 g	Pellkartoffeln vom Vortag
1	große Zwiebel
½ Bund	Petersilie
7 EL	Öl
3 TL	süßer Senf
	Salz
1	große rote Paprika
2 Stangen	Staudensellerie
5 Stück	Weißwurst
4 EL	Essig
	Knoblauchpulver
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal, 34 g F, 12 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Alles in eine große Schüssel geben. Die Weißwürste häuten und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Wurstscheiben darin von beiden Seiten anbraten, dann zu den Zutaten in die Schüssel geben.

2. Das übrige Öl mit Essig, Senf, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und 150 ml Wasser in einer Schüssel verquirlen und kräftig abschmecken.

3. Den Kartoffel-Weißwurst-Salat mit der Marinade übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren noch mindestens 1 Std. durchziehen lassen.