

Rezept

Kartoffelsalat mit Würstchen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Würstchen, am 09.06.2026

Zutaten

1,5 kg festkochende Kartoffeln	Salz
1 große Zwiebel	3 Knoblauchzehen
450 ml Fleischbrühe	1 EL scharfer Senf
80 ml Kräuternessig	2 EL Rapsöl
6 Wiener Würstchen	1 Salatgurke
Pfeffer	1 EL Schnittlauchröllchen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser zugedeckt in 25-30 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch halbieren. Die Fleischbrühe mit Zwiebelwürfeln und Knoblauch erhitzen, vom Herd nehmen und 5-10 Min. ziehen lassen. Den Knoblauch entfernen und die Brühe mit Senf und Essig verrühren. Nach und nach unter Rühren zu den Kartoffeln gießen. Dann das Öl untermischen.

3. Würstchen ca. 5 Min. in heißem Wasser ziehen lassen, dann schräg in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Beides unter den Salat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Schnittlauch garniert servieren.