

Rezept

## Nassauer Wurstsalat

Ein Rezept von Nassauer Wurstsalat, am 28.04.2024

### Zutaten

<b>750 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>5 EL</b> milder Weißweinessig
<b>4 EL</b> Öl	Pfeffer
<b>200 ml</b> Fleischbrühe	<b>400 g</b> Fleischwurst
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser aufsetzen und zugedeckt in 25-30 Min. garen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in eine Schüssel (mit Deckel) geben. Den Essig mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren, über die Zwiebeln gießen.
2. Die Kartoffeln abgießen, so heiß wie möglich pellen und in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben. Die Fleischbrühe erhitzen und darübergießen, alles vorsichtig mischen und abkühlen lassen.
3. Den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischwurst häuten und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Wurst und den Schnittlauch unter den Kartoffelsalat mischen, die Schüssel verschließen und den Salat bis zum Picknick im Kühlschrank aufheben. In einer Kühltasche mitnehmen.