

Rezept

Wildschweinbratwürste mit Kartoffelsalat

Ein Rezept von Wildschweinbratwürste mit Kartoffelsalat, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Salat

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
3 Eier	1 Zwiebel
5 Gewürzgurken	140 ml Gemüsebrühe
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Weißweinessig (6 % Säure)
Salz	Pfeffer

Für das Dressing

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone
150 ml Öl	1 frisches Ei
1 $\frac{1}{2}$ EL Senf	1 TL Meersalz
weißer Pfeffer	2 TL Zucker
2 Stängel Petersilie	

Außerdem

3 EL Öl	8 kleine Wildschweinbratwürste
----------------	---------------------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1160 kcal, 90 g F, 45 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Salat: Die Kartoffeln in einem Topf in gesalzenem Wasser 20-25 Min. kochen.
2. Dressing: Inzwischen den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Zitrone auspressen. Knoblauch mit Öl, Ei, Senf und Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab 30 Sekunden mixen. Mit Meersalz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Petersilie waschen, hacken und untermixen. Das Dressing zugedeckt kalt stellen.
3. Die Eier in ca. 9 Min. hart kochen, abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen, dann pellen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Gewürzgurken ebenfalls klein würfeln. Die Kartoffeln abgießen, abkühlen, pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe kurz aufkochen lassen, die Zwiebel dazugeben und ca. 2 Min. ziehen lassen. Den Herd ausschalten, den Senf in die Brühe rühren und den Essig hinzufügen. Die Eier und die Gewürzgurken unter die Brühe mischen. Die Brühe über die Kartoffelscheiben geben, alles vorsichtig verrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen. Das Dressing unter die Kartoffeln mischen, den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin auf beiden Seiten stark anbraten. Dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 Min. fertig braten, dabei immer wieder wenden. Die Wildschweinbratwürste mit dem Kartoffelsalat servieren.