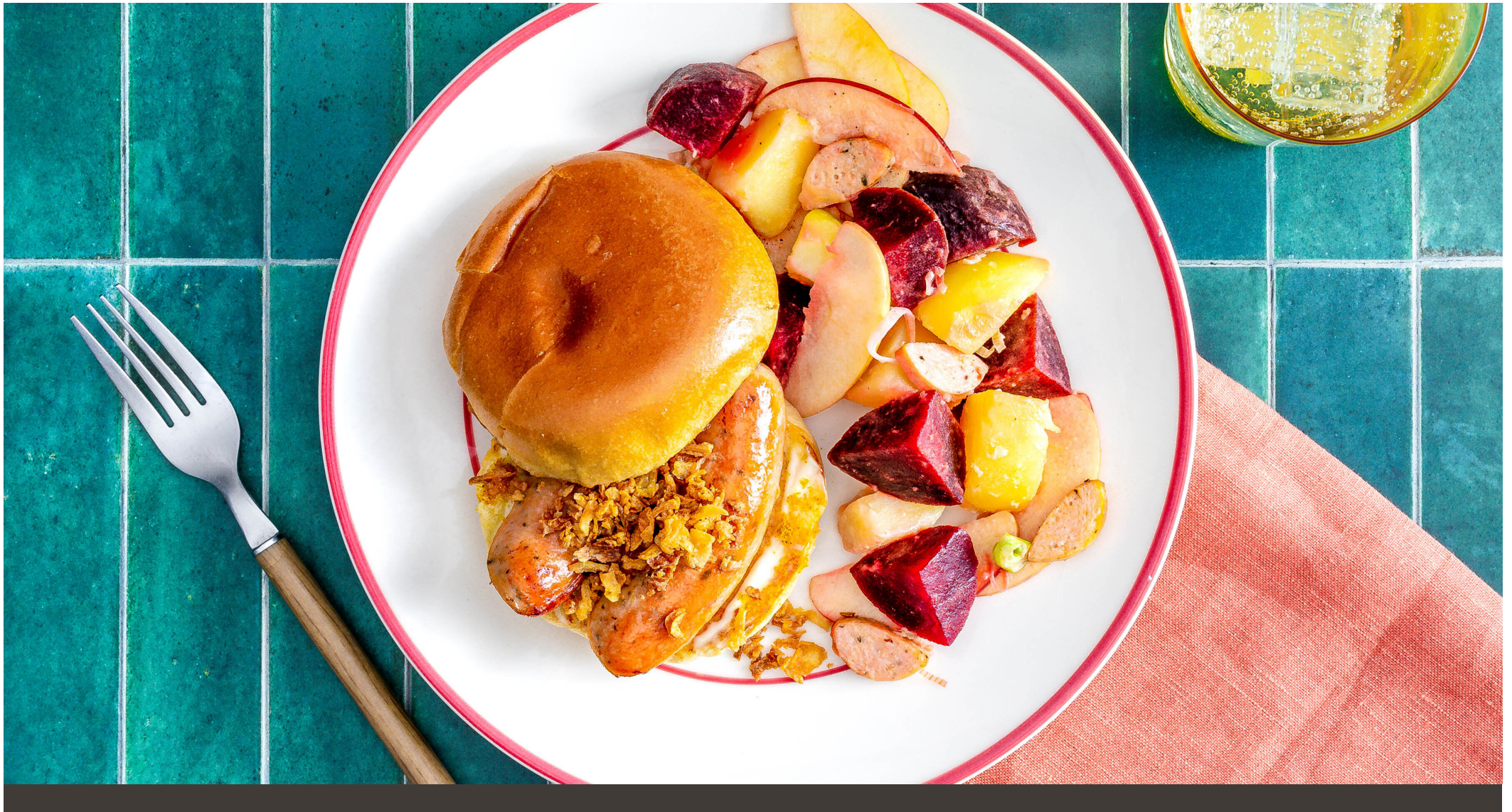




Würstchenburger mit buntem Kartoffelsalat

mit Roter Bete, Apfel und Röstzwiebeln



ca. 30min



3-4 Personen

Wer kennt sie nicht, die schnelle Wurst im Brot, die im richtigen Moment ein Drei-Sterne-Menü problemlos ersetzen kann? Wir präsentieren heute unsere ureigene Sterneversion des schnellen Snacks: Es gibt saftige Geflügelwurst, kross gebraten und mit Röstzwiebeln und einem Hauch Curry zwischen fluffigen Burgerbrötchenhälften geparkt, dazu einen fruchtig-deftigen Salat mit Apfel, Roter Bete, Kartoffeln und Lauchzwiebel. Fertig!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 BBQ-Geﬂügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 2 Äpfel
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 4 Burgerbrötchen ²
- 1 Pck. Madras-Currypulver ³
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- 2TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

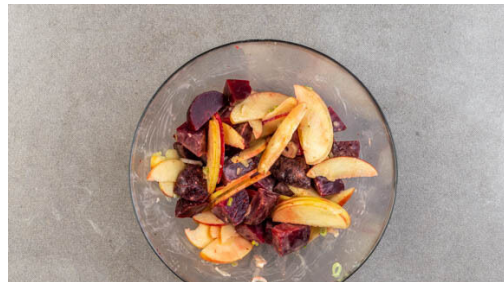
Eier (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 915kcal, Fett 37.1g,
Kohlenhydrate 106.4g, Eiweiß 35.6g



1. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Salat zubereiten

Die **Äpfel samt Schale** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Rote Bete** grob würfeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Apfelscheiben** und die **Rote Bete** mit dem **Lauchzwiebeldressing** vermengen.



2. Dressing anrühren

4EL Essig, 2EL Olivenöl, 2EL Mayonnaise, 2TL Senf, 1TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer verrühren. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden und untermengen.



5. Brötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne mit der Schnittseite nach unten bei mittlerer Hitze jeweils 1-2Min. anrösten.



3. Wurst braten

Die **Würste** längs halbieren und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–6Min. braten, bis sie durchgewärmt und appetitlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



6. Fertigstellen & servieren

⅓ der Würste in dünne Scheiben schneiden und mit den **Kartoffeln** unter den **Salat** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit 2EL Mayonnaise und 2EL Ketchup bestreichen, mit der **½ des Currypulvers** bestreuen und mit den **restlichen Würsten** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.