



Würstchenburger mit Bio-Rindswurst

dazu Kartoffelsalat mit Roter Bete und Apfel



ca. 25min



2 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 leckere Bio-Rindswurst, 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!

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Bio-Rindswürste
- 1 Apfel
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 Pck. Madras-Currypulver ³
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²

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

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

Kochtipp

Allergene

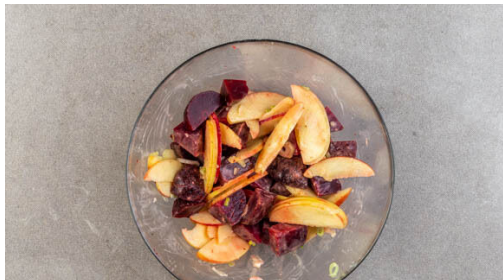
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1022kcal, Fett 48.1g,
Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 37.0g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen 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

Den **Apfel samt Schale** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Roten 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

2EL Essig, 1EL Olivenöl, 1EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden und untermengen.



5. Brötchen rösten

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



3. Wurst braten

Die **Würste** längs halbieren und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–6 Min. braten, bis sie durchgewärmt und appetitlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



6. Fertigstellen & servieren

¼ der Würste in dünne Scheiben schneiden und mit den **Kartoffeln** unter den **Salat** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit 1EL Mayonnaise und 1EL Ketchup bestreichen, mit **1TL Currypulver** bestreuen und mit den **restlichen Würsten** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.