



## Würstchenburger mit Bio-Rindswurst

dazu Kartoffelsalat mit Roter Bete und Apfel



ca. 30min



4 Portionen

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!



## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Bio-Rindswürste
- 2 Äpfel
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 4 Burgerbrötchen <sup>2</sup>
- 1 Pck. Madras-Currypulver <sup>3</sup>
- 1 Pck. Röstzwiebeln <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 2EL Tomatenketchup
- 2TL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

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

### Allergene

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

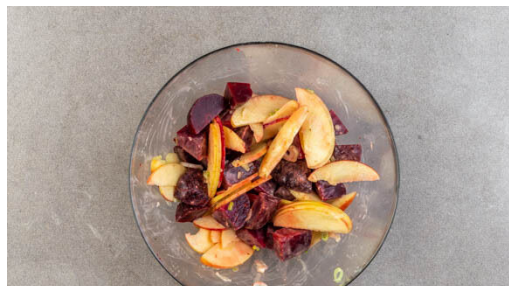
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1011kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 106.7g, Eiweiß 36.8g



### 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.



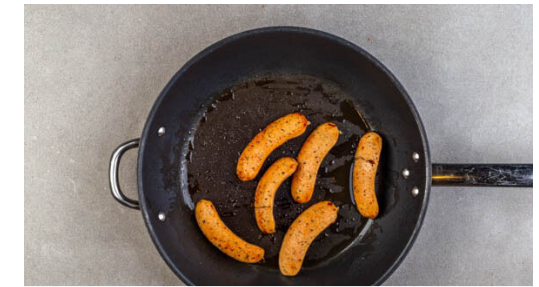
### 2. Dressing anrühren

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

**1/3 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 **1/2 des Currypulvers** bestreuen und mit den **restlichen Würsten** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.