



Rindswurst auf buntem Kartoffelsalat

mit asiatisch gewürztem Dressing



ca. 30min



3-4 Personen

Kartoffelsalat ist typisch deutsch? Tja, damit magst du nicht ganz Unrecht haben - trotzdem kann man hier und da mal für etwas Abwechslung sorgen und ihm ein kreatives Dressing verpassen. Unser Salat bekommt seinen letzten Schliff heute mit einem asiatisch inspirierten Hoisin-Dressing. Alles Weitere bleibt beim Alten: Gurke, Tomate, Lauchzwiebel. Dazu gibt es schön herzhaft Rindswürste und die Welt ist in Ordnung.

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Rindswürste
- 1 große Gurke
- 50ml Hoisinsauce ^{2,3,4}
- 2 Fleischtomaten
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 29.4g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Stücke schneiden und im kochenden Wasser in 12-15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



2. Würste braten

Die **Würste** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5-7Min. gar braten.



3. Kartoffelsalat anmachen

Währenddessen die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Hoisinsauce** mit 5EL Mayonnaise und 4EL Essig verrühren, die **Gurken** und die **Kartoffeln** unterheben und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



5. Anrichten & servieren

Den **Kartoffelsalat** mit den **Tomatenspalten** und **Lauchzwiebelringen** garnieren, mit den **Rindswürsten** anrichten und servieren.



6. Nussiges Aroma

Um das Sesam-Aroma des Dressings noch mehr hervorzuheben, kannst du ein paar geröstete Sesamsamen unter den Salat mischen. Oder du greifst auf geröstete Erdnüsse zurück - falls du zur gerösteten und gesalzenen Variante greifst, schmecke den Salat besonders sorgsam ab, damit er insgesamt nicht zu salzig wird.