



Würstchenburger mit buntem Kartoffelsalat

mit Roter Bete, Apfel und Röstzwiebeln



ca. 25min



2 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 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 3 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 1 Apfel
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Burgerbrötchen²
- 1 Pck. Madras-Currypulver³
- 1 Pck. Röstzwiebeln²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- 1EL Tomatenketchup
- 1TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

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

Kochtipp

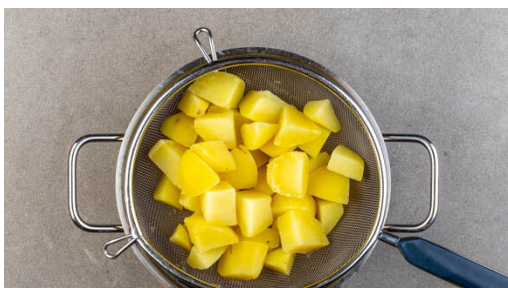
Vorsicht, wenn es nicht scharf sein soll: Das Currypulver ggf. weglassen oder weniger verwenden.

Allergene

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

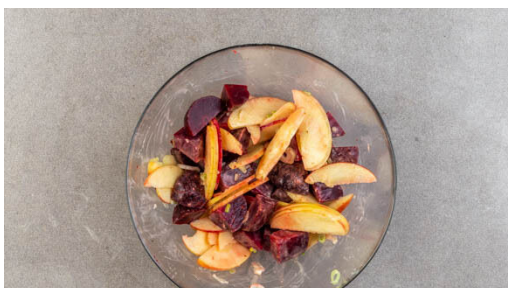
Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 38.1g, Kohlenhydrate 106.2g, Eiweiß 35.8g



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. Wer mag, kann auch mehr **Rote Bete** verwenden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Apfelscheiben** und die **Rote Bete** mit dem **Lauchzwiebel dressing** 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 1EL 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 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.