MARLEY SPOON



Würstchenburger mit Bio-Rindswurst

dazu Kartoffelsalat mit Roter Bete und Apfel

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 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

- 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]

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

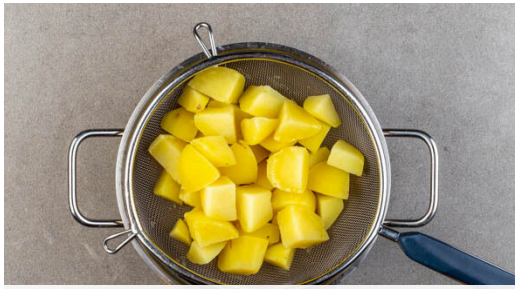
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Senf** (3).

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.



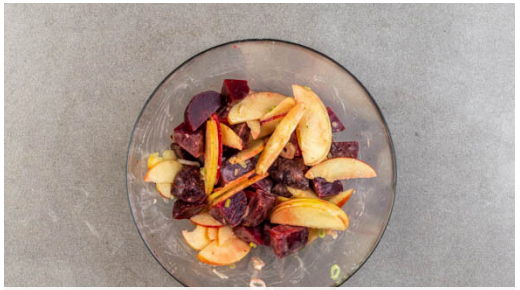
2. Dressing anrühren

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



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.



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 **Lauchzwiebeldressing** vermengen.



5. Brötchen rösten

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



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**