



»FRISIERTE« BRATWURST

und gebratener Kartoffelsalat



Dirk Luther

»Frisierte« Bratwurst

ZUTATEN

4 frische grobe Bratwürste
150 g rote Zwiebel, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 EL Paprikapulver
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kümmel
1/4 Bund Blatt Petersilie, gehackt



Frische Bratwurst, grob oder fein



Das Brät der frischen Bratwurst aus der Wurstpelle lösen und mit einer Gabel bearbeiten, bis die Masse weich ist. Alle vorbereiteten Zutaten vermischen, mit dem Wurstbrät vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt können Sie mit 2 Eßlöffeln kleine Wurstnocken aus der Masse abstechen. Die Wurstnocken einölen und unter direkter Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Minuten grillen.

★ PROFITIPP

Wenn es schnell gehen soll, können Sie aus der Masse mit nassen Händen daumendicke Stränge formen. Diese in gut 5 cm lange Stücke teilen und etwas abrollen.

Gebratener Kartoffelsalat

mit Salsa verde, rosa Champignons und Ei



ZUTATEN

KARTOFFELSALAT

500 g kleine neue Kartoffeln,
gesäubert
150 g rosa Champignons
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
4 Freiland-Eier, 8 Minuten gekocht,
gepellt und geviertelt
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer

SALSA VERDE

2 Sardellenfilets
1 Bio-Zitrone
4 EL Schnittlauchröllchen
4 EL Blatt Petersilie, fein geschnitten
1 EL Kapern
1 Knoblauchzehe, geschält
180 ml Olivenöl
etwas milder Weinessig
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Kartoffeln in kochendem Wasser 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Salsa verde die Sardellenfilets hacken, die Schale der Zitrone abreiben. Schnittlauchröllchen, Petersilie, Sardellenfilets, Zitronenabrieb, Kapern, Knoblauchzehe und Olivenöl miteinander vermengen. Die Knoblauchzehe wird im Ganzen dazugegeben, damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist. Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Salz, Pfeffer und Weinessig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Der Länge nach halbieren und in einer beschichteten Pfanne goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze waschen, trocken tupfen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin braten. Schalotten- sowie Knoblauchwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt alle Zutaten in eine Schüssel geben, alles gut vermengen und mit den geviertelten Eiern dekorieren.



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 MIN.



4 PORTIONEN