Bratwurst-Hot-Dog mit Kartoffelsalat

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	200 g
Salz	
Gemüsebrühe	80 ml
Öl	1 EL
Essig	1 EL
Senf	4 TL
Pfeffer, schwarz	
Frittieröl	500 ml
Zwiebeln, gelb	1 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Rostbratwürste	4 St.
Laugenbrötchen	4 St.
Kressebeet	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, kleiner Topf mit Deckel, mittlerer Topf mit Deckel, Küchenkrepp, Grill

1. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. weich garen. Kartoffeln abgießen, pellen und klein würfeln.

2. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen. Brühe leicht abkühlen lassen, 1 EL Öl, 1 EL Essig und 1 TL Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel Dressing mit Kartoffeln vermengen. Zum Durchziehen beiseitestellen.

3. In einem Topf Öl zum Frittieren erhitzen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mehl in einen tiefen Teller geben. Zwiebelringe erst in Mehl wenden und anschließend portionsweise im heißen Öl goldbraun ausbacken. Frittierte Zwiebelringe mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf einen Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Grill anheizen. Bratwürste auf dem heißen Grill ca. 5 Min. rundherum grillen. Alternativ kannst du die Bratwürste natürlich auch in einer Pfanne zubereiten.

5. Laugenbrötchen längs aufschneiden, sodass sie noch zusammenhalten. Würstchen in die Brötchen geben, Kartoffelsalat darübergeben. Mit Senf, Röstzwiebeln und Kresse darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Süßer Senf passt auch sehr gut zu dem Gericht. Rühre nach Belieben 1 TL mit in das Dressing.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	609 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	33 g