



Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach




Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Gewürzgurken	6 St.
Petersilie, frisch	20 g
Gemüsebrühe	200 ml
Mayonnaise	6 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Wiener Würstchen	8 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen und ca. 20–25 Min. weich garen. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Apfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Gurken abtropfen lassen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Brühe ggf. anrühren und in einem Topf aufkochen. In einer Schüssel Kartoffeln, Zwiebel, Apfel und Gurke mit Brühe übergießen. Mayonnaise, 2 EL Gurkenflüssigkeit, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut miteinander vermengen. Kartoffelsalat zum Ziehen beiseitestellen.
3. In dem Topf Wasser aufkochen und Topf vom Herd nehmen. Wiener Würsten im warmen Wasser zugedeckt ca. 5 Min. erwärmen. Kartoffelsalat abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit Wiener Würstchen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Je länger der Kartoffelsalat zieht, desto besser wird er. Optimal sind 2–3 Stunden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 729 kcal

Kohlenhydrate 65 g

Eiweiß 16 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 45 g