

Kartoffel-Salat mit Würstchen

Für 2 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	4 Scheiben Speck
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft
100 ml Gemüsebrühe	1 EL grober Senf	4 EL Essig
1 Spur Essig	4 Würstchen	1 TL Senf
2 Eigelbe	1/2 Zitrone (Saft)	200 ml Rapsöl
2 EL Sauerrahm	1/2 Apfel	3 Gewürzgurken
1/2 Bund Schnittlauch	4 EL Rapsöl	1/2 Bund glatte Petersilie

Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Kartoffeln noch lauwarm in Scheiben schneiden und auf zwei Schüsseln aufteilen.

Für die Brühe-Variante Zwiebel und Speck würfeln und in einem Topf anschwitzen. Topf von der Herdplatte nehmen und Zwiebel und Speck mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen. Brühe angießen, groben Senf und 4 EL Essig dazugeben und das Ganze einmal kurz aufkochen lassen. Die Brühemischung über die Kartoffeln in der einen Schüssel gießen und einmal gut durchrühren und durchziehen lassen.

Währenddessen die Würstchen in heißem, nicht kochendem Wasser, ziehen lassen.

Für die Mayonnaise-Variante Senf, Eigelb und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. 200 ml Rapsöl nach und nach angießen und dabei immer weiter rühren, bis alles emulgiert. Mayonnaise mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen. Sauerrahm unterrühren. Apfel vierteln und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Apfel und Gewürzgurken zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Mit ordentlich Gewürzsalz und einer Prise Pfeffer würzen. 1 Schuss Essig und Mayonnaise dazugeben und alles gut vermengen. Schnittlauch in Stifte schneiden und unterrühren.

Petersilie fein hacken und zum Kartoffelsalat mit Brühe geben. Zum Schluss noch etwas Rapsöl oder Bratöl mit Buttergeschmack unterrühren und alles gut vermengen. Würstchen aus dem Wasser nehmen und mit zweierlei Kartoffelsalat anrichten.

Steffen Henssler am 20. Dezember 2022