

Wurstsalat vom Stunzachtäler Hofschwein

mit Bratkartoffeln oder Parsdorfer Bio Brot

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen





Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00775; MM02971

Zutaten für 10 Personen

Wurstsalat

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Lyoner Streifen	20700	1.000 g
	Bio Brot	187062	500 g
	Gewürzgurken	747523	400 g
	Weinessig	500227	30 ml
	Tafelsenf	392525	20 g
	Rapsöl	690935	100 ml
	Zwiebelscheiben frisch	466759	150 g
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf
	Trinkwasser/Gurkenfond		100 ml
	Petersilie	623704	20 g

Bratkartoffeln

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Kartoffeln festkochend	60199	2.500 g
	Zwiebeln	584623	100 g
	Pflanzenöl mit Butteraroma	331609	100 ml
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Pfeffer	836432	Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Gewürzgurken in Streifen schneiden.
2. Wurststreifen mit Gurken und Zwiebeln vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Essig, Senf und Öl verrühren und in den Salat geben.
5. Gurkenfond oder Wasser hinzufügen alles vermischen und ziehen lassen.
6. Fein gehackte Petersilie vor den Servieren hinzugeben.
7. Kartoffeln in reichlich kochenden Salzwasser bissfest kochen.
8. Kartoffeln abkühlen lassen und Pellens.
9. Öl in Pfanne erhitzen.
10. Kartoffelscheiben und Zwiebeln darin goldbraun knusprig anbraten.
11. Mit Salz und Pfeffer würzen.

* Nur national verfügbare Artikel.