



KLASSISCHE BRATWURST,

dazu deftiger Kartoffel-Speck-Salat

SPECIAL

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese klassische, regionale Kreation ist
wirklich etwas ganz Besonderes.



Premium-Bratwurst



Kartoffeln



Schalotte



Bacon (Scheiben)



süßer Senf



Gurke



Schnittlauch



Rotweinessig



Apfel



mittelscharfer Senf

30 Minuten Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Bist Du ein Fan der traditionellen, deftigen Küche? Dann kommst Du heute voll auf Deine Kosten! Die Bratwurst ist dabei der Star des Gerichts und wird begleitet von einem wirklich herzhaften Kartoffelsalat. Für diesen brätst Du zunächst Baconstücke knusprig an und mischst ein Dressing mit zweierlei Senfsorten und Rotweinessig. Am Ende hast Du ein wirklich schnell gemachtes, simples Gericht, das aber jede Menge Geschmack mitbringt. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleinen Topf** (mit **Deckel**), **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln schälen, in ein kleinen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, **salzen***, einmal aufkochen lassen und 13 – 15 Min. abgedeckt köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



2 BACON AUSLASSEN

Baconstreifen in dünne Streifen schneiden. **Baconstreifen** in eine große, kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 – 6 Min. knusprig auslassen.

In der Zwischenzeit **Schalotte** abziehen, in dünne Ringe schneiden und für die letzten 2 – 3 Min. zum **Bacon** geben.



3 GURKE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. **Gurke** in dünne Halbmonde schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden.



4 FÜR DEN KARTOFFELSALAT

In einer großen Schüssel heiße **Hühnerbrühe*** vorbereiten. Beide Sorten **Senf**, **Rotweinessig**, **Pfeffer***, **Öl*** und 1 Prise **Zucker*** zugeben zu einem **Dressing** verrühren.

Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben und **Bacon** mit **Schalottenringen** zum **Dressing** geben und gut vermischen.



5 Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter den Salat mischen. BRATWÜRSTE BRATEN

In der großen Pfanne **Öl*** erhitzen und **Bratwürste** darin rundherum ca. 5 Min. anbraten.



6 ANRICHTEN

Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit den **Bratwürsten** genießen.

★ **TIPP:** *Bereite den Kartoffelsalat einen Tag vorher zu. Dann schmeckt er noch besser!*

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festkochende Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Schalotte NL	1	1	2
Gurke BE ES NL	1 (mini)	1	1 (groß)
Apfel	1	2	2
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24ml
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Premium-Bratwurst	300 g	500 g	600 g
Hühnerbrühe*	100 ml	150 ml	200 ml
Öl*	je ½ EL	je ¾ EL	je 1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	555 kJ/133 kcal	3818 kJ/913 kcal
Fett	9 g	61 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	8 g	56 g
- davon Zucker	1 g	8 g
Eiweiß	5 g	33 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!