

Lauwarmer Winter-Wurstsalat

für 4 Portionen



SIE BRAUCHEN:

Salat:

- 250 g gekochte Pellkartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 400 g Lyoner in Streifen geschnitten
- 2 EL fein geschnittene Lauchzwiebeln (20 g)

Dressing:

- 80 g Zwiebelwürfel
- 40 g Schinkenwürfel
- 6 EL kaltgepresstes Sonnenblumenöl
- 5 EL Wein- oder Apfelessig
- 100 ml Rinder- oder Schäufele-Brühe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer a.d. Mühle
- 1 Prise Chilliflocken

Außerdem:

- Bratkartoffeln oder Gemüsechips als Beilage



Pellkartoffeln schälen und in 1-1,5 cm kleine Würfel teilen.

Nun 2 EL Öl in einer hohen Pfanne erwärmen, Zwiebel- und Schinkenwürfel darin glasig angehen lassen. Mit Essig ablöschen, die Brühe aufgießen und aufkochen. Kartoffelwürfel zufügen, kurz darin erwärmen, dann zur Seite ziehen.

Vorsichtig Senf, Salz, Pfeffer und Chilliflocken unterrühren, dann das restliche Öl untermengen.

In eine Schüssel geben, Lyonerstreifen zufügen, unterheben und lauwarm mit Lauchzwiebelringen bestreut servieren.

Tipp: Roggenbrot, Gemüsechips oder Bratkartoffeln von der Süßkartoffel dazu reichen.

