

Kartoffel-Salat mit Würstchen

Für 2 Portionen

600 g Kartoffeln	3 Schalotten	30 ml Olivenöl
0,5 TL Zimt	0,5 TL Sternanis	0,5 TL Koriander
100 ml Gemüsebrühe	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
Zucker	15 g glatte Petersilie	1 rote Paprika
1 Tomate	0,5 Gurke	2 Bratwürste

Kartoffeln waschen und mit Schale 20 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Schalotten fein würfeln und im Olivenöl dünsten.

Gewürze zugeben, kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und vom Herd nehmen.

Zitronenschale abreiben und den Saft dazu pressen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Kartoffeln vorsichtig in der Marinade schwenken, sodass sie möglichst nicht brechen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Restliches Gemüse würfeln und mit der Petersilie unter die Kartoffeln heben.

Bratwürste braten und zum Kartoffelsalat servieren.

NN am 24. Dezember 2025