

## Rainer Klutsch Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln

Montag, 17. Juli 2023  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 2 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Heimatküche**

### Zutaten:

Für die Bratkartoffeln:

800 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas	Salz
1 Bund	glatte Petersilie
1	Zwiebel
3 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für den Wurstsalat:

400 g	Schinkenwurst
350 g	Schweizer Käse (z. B. Emmentaler)
2	rote Zwiebeln
1 EL	scharfer Senf
60 ml	Apeflessig
80 ml	Pflanzenöl, geschmacksneutral
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker
etwas	Salz
1 Bund	Schnittlauch
100 g	roter Rettich
1/2	Kopfsalat



### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Dann abgießen, pellen und auskühlen lassen.
2. Für den Wurstsalat die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
4. Senf mit der Hälfte Essig und der Hälfte vom Öl gut vermischen. Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Restlichen Essig und Öl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben und schütteln, fertig ist das Dressing.
6. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
7. Den Rettich waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing übergießen und alles gut vermischen.
8. Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.
9. Für die Bratkartoffeln Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Zwiebel schälen und fein schneiden.
11. Die ausgekühlten Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.
12. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin bei starker Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben.
13. Fein geschnittene Zwiebel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

14. Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.
15. Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

Pro Portion: 1090 kcal/ 4560 kJ  
29 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 88 g Fett