

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 07.06.2022

Knusperkartoffeln mit Wurstsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knusperkartoffeln

800 g Kartoffeln, Drillinge
etwas Salz
1 TL Korianderkörner
4 Pfefferkörner, schwarz
etwas Paprikapulver, edelsüß
2 EL Semmelbrösel
50 g Butterschmalz

Für den Wurstsalat

350 g Lyoner
100 g Pecorino oder Emmentaler
2 Zwiebeln, rot
4 Gewürzgurken, mittelgroß
1 Spitzpaprika, gelb
8 Radieschen
2 TL Senf, scharf
1 TL Honig
6 EL Apfelessig
etwas Salz
etwas Pfeffer
8 EL Rapsöl
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. **Die Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen (bei neuen Kartoffeln entfällt das Entfernen der Schale, nach Belieben).
2. **Für den Wurstsalat** Lyoner aus der Hülle lösen und in dünne Scheiben oder Stifte schneiden. Den Käse in dünne Scheiben hobeln.
3. Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Streifen schneiden. Gurken in feine Scheiben schneiden. Paprika und Radieschen putzen, abbrausen. Paprika in feine Streifen, Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
4. Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.
5. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
6. Vorbereitete Zutaten (bis auf einige Zwiebelstreifen) mit dem Dressing mischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
7. **Für die Kartoffeln** Koriander und Pfeffer grob zerstoßen. Mit Paprikapulver und Semmelbröseln mischen.
8. Butterschmalz in einer großen oder zwei kleinen Pfannen erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten goldbraun braten.
9. Semmelbröselmischung untermischen und erneut kurz durchschwenken. Mit Salz würzen.
10. Wurstsalat mit übrigen Zwiebeln anrichten. Mit den Knusperkartoffeln servieren.