



Berner Würstel zu Frühlings-Kartoffelsalat mit Meerrettich

Nein – die Würstel kommen nicht aus dem Schweizer Bern, sondern sie sind nach ihren Erfinder, dem Koch Erich Berner sen. aus Zell am See im Salzburger Land benannt.

4 Personen

ZUTATEN :

WÜRSTEL :

- 8 Frankfurter (Wiener) Würstel
- 8 Streifen würzig, kräftiger
Österreichischer Bergkäse
à ca. 10 g)
- 16 Streifen geräucherter, durch-
wachsener Bauchspeck
- 2 EL Pflanzenöl

KARTOFFELSALAT :

- 700 g Kartoffeln
(Drillinge etwa 12 Stück)
- 2 – 4 Gewürzgurken (100 g)
- 1 große Lauchzwiebel
- ½ Apfel (100g)
- 6 Radieschen
(in Scheiben 100 g)
- ½ Bund Schnittlauch (in Röllchen)
- ½ Bund Dill (gehackt)
- 1 TL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 100 g sehr gute Mayonnaise
- 2 TL Sahne-Meerrettich
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 8 EL Gewürzgurkensud
- ½ – 1 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

1 SALAT: Aus der Mayonnaise, der Crème fraîche dem Gewürzgurkensud, dem Meerrettich in einer größeren Schüssel eine Salatsauce rühren. Kräftig mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Dill und Schnittlauch unterrühren.

Die Gewürzgurken und den Apfel fein würfeln. Lauchzwiebel schräg in Scheibchen schneiden. Radieschen auch in dünne Scheiben schneiden. – Zur salatsauce geben und alles vermischen.

Kartoffeln in kochenden Wasser 20 Min. kochen, abgießen und abdämpfen. Dann noch heiß pellen und in Scheiben schneiden. (*KÜCHEN-TRICK: Das geht sehr gleichmäßig und flugs mit einem Eierschneider!*) – Die warmen Kartoffelscheiben sofort zur Salatsauce geben und vorsichtig alles unterheben. – Eine Stunde den Salat durchziehen lassen. Dann nochmals abschmecken, gegebenenfalls noch Gewürzgurkensud zugeben und nachsalzen.

2 WÜRSTEL: Die Würstel mittig längs (nicht bis zu den Enden!), einschneiden. Dann die den in Streifen geschnittenen Bergkäse hinein drücken und spiralförmig fest den Speck um die Würstchen wickeln. – In einer Pfanne das Öl erhitzen und die so vorbereiteten Würstel rundum golden knusprig braten.

SERVIEREN: Würstel heiß mit dem Salat und nach Gusto noch mit Meerrettich-Senf auftragen. Mit kleinen, grünen Salat oder/und frischen grünen Gurken- und Tomatenscheiben dazu, ist das Essen noch frischer.

INFO: Die Gesamtmenge des Kartoffelsalats si sehr reichlich bemessen. Er reicht gut auch für mind. 6 Personen.

ANMERKUNG: In Österreich ist ein ein »Erdäpfelsalat« mit Mayonnaise, wie in Süddeutschland auch, eher unüblich. – Soll der Salat also *regionalgerecht* zubereitet werden, dann Mayonnaise und Crème fraîche sowie Gurkensud weglassen und statt dessen die Kartoffeln mit 80 ml Rindssuppe und 1 EL Weißweinessig begießen, mit Salz und Pfeffer würzen und eine halbe Stunde Flüssigkeit aufnehmen lassen. Dann aus Essig, Öl und Senf eine leichte Salatsauce rühren und die Kartoffeln mit allen anderen Zutaten unterheben. – Den Sahnemeerrettich durch frisch geriebenen Kren ersetzen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com