



Würstchenburger mit buntem Kartoffelsalat

mit Roter Bete, Apfel und Röstzwiebeln



ca. 25min



2 personen

Wer kennt sie nicht, die schnelle Wurst im Brot, die im richtigen Moment ein Drei-Sterne-Menü problemlos ersetzen kann? Wir präsentieren heute unsere ureigene Sterneversion des schnellen Snacks: Es gibt saftige Geflügelwurst, kross gebraten und mit Röstzwiebeln und einem Hauch Curry zwischen fluffigen Burgerbrötchenhälften geparkt, dazu einen fruchtig-deftigen Salat mit Apfel, Roter Bete, Kartoffeln und Lauchzwiebel. Fertig!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje voorgedaarde kruimige aardappels
- 1 bosui
- 3 kipworstjes
- 1 appel
- 500g voorgekookte rode bieten
- 2 burgerbroodjes ^{1,6,11}
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el tomatenketchup
- 1tl mosterd ¹⁰
- 2½g peper en zout
- 30ml olijfolie
- 30ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

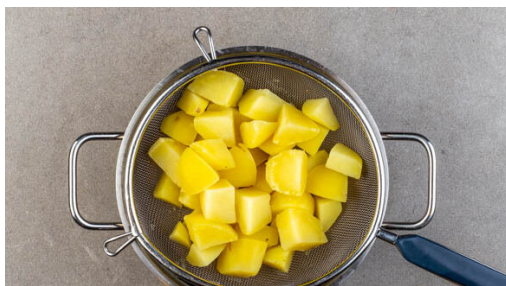
Wer mag, kann auch mehr Rote Bete verwenden.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

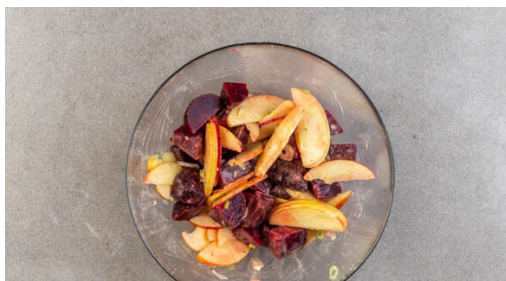
Voedingswaarde per portie

calorieën 958kcal, vet 39.8g, koolhydraten 109.4g, eiwit 36.0g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. gar kochen. In eine Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Salat zubereiten

Den **Apfel samt Schale** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Roten Bete** grob würfeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Apfelscheiben** und die **Rote Bete** mit dem **Lauchzwiebel dressing** vermengen.



2. Dressing anrühren

2EL Essig, 1EL Olivenöl, 1EL Mayonnaise, 1TL Senf, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden und untermengen.



5. Brötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und in der Pfanne mit der Schnittseite nach unten bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten.



3. Wurst braten

Die **Würste** längs halbieren und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten, bis sie durchgewärmt und appetitlich gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



6. Fertigstellen & servieren

⅓ der Würste in dünne Scheiben schneiden und mit den **Kartoffeln** unter den **Salat** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** mit 1EL Mayonnaise und 1EL Ketchup bestreichen, mit **½TL Currypulver** bestreuen und mit den **restlichen Würsten** und den **Röstzwiebeln** belegen. Die **Burger** mit dem **Salat** anrichten und servieren.