

# Äädäppelschloot rut un wiess! Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Apfel-Speck-Konfetti

Family 30 – 40 Minuten • 1107 kcal • Tag 5 kochen

34



vorw. festk. Kartoffeln



Apfel



Zwiebel



Petersilie, glatt



Bacon (Streifen)



Mayonnaise



mittelscharfer Senf



Wiener Würstchen



Ketchup



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus deiner Küche

Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Zucker\*, Weißweinessig\*

## Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 2 großer Topf und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	800 g	1200 g
Apfel <b>BE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Petersilie, glatt	10 g	10 g	20 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
Mayonnaise <b>8   9</b>	100 g	150 g	200 g
mittelscharfer Senf <b>9</b>	10 ml	15 ml**	20 ml
Wiener Würstchen	4	6	8
Ketchup <b>10</b>	50 ml	84 ml	100 ml
Gemüsebrühpulver <b>10</b>	8 g	12 g	16 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	661 kJ/158 kcal	4634 kJ/1107 kcal
Fett	10,8 g	75,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	19,8 g
Kohlenhydrate	10,8 g	75,9 g
– davon Zucker	3,8 g	26,4 g
Eiweiß	4,2 g	29,6 g
Salz	1,06 g	7,42 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **8** Eier **9** Senf **10** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



## Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Kartoffeln** schälen, längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

In einen großen Topf mit Deckel 1 L heißes **Wasser\*** füllen, **Gemüsebrühe** hinzugeben und aufkochen lassen. **Kartoffeln** darin 12 – 14 Min. garen.



## Dressing vorbereiten

**Petersilie** grob hacken.

In einer großen Schüssel **Mayonnaise**, **Senf**, **Petersilie**, 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Kochwasser\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermengen.



## Für die Wiener

In einen zweiten großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, aufkochen lassen und Hitze ausstellen. **Wiener Würstchen** darin ca. 10 Min. ziehen lassen.



## Gemüse vorbereiten

**Zwiebel** grob würfeln.

**Apfel** vierteln, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

**Kartoffeln** nach der Garzeit durch ein Sieb abschütten, vorsichtig mit kaltem **Wasser** abspülen, in die Schüssel mit dem **Dressing** geben und für mindestens 5 Min. ziehen lassen. Mit **Salz\*** abschmecken.

**Tipp:** Wenn Du Zeit hast, lass den Kartoffelsalat länger ziehen, so schmeckt er intensiver.



## Für das Topping

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe über mittelhoher Temperatur erwärmen. **Baconwürfel** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Apfel-** und **Zwiebelwürfel** zugeben und weitere 3 – 4 Min. anschwitzen. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** würzen.



## Anrichten

**Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit dem **Apfel-Speck-Konfetti** toppen. **Wiener Würstchen** daneben anrichten und mit dem **Ketchup** servieren.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

