



# Traditionelles Weißwurstfrühstück

dazu ein gratis Spatenbier pro Bestellung

schnell Family 25 – 35 Minuten • 1050 kcal • Tag 5 kochen

42



Weißwurst



Laugenstange



Ofenkartoffel



Buschbohnen



Schnittlauch



süßer Senf



Rinderbrühe



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 großer Topf, 1 Gemüschäler, 1 Sieb und 1 kleiner Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weißwurst <b>10)</b>	4	6	8
Laugenstange <b>15)</b>	180 g	270 g	360 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Schnittlauch	10 g	10 g	20 g
süßer Senf <b>9)</b>	51 g	76,5 g**	102 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 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. 550 g)
Brennwert	799 kJ/191 kcal	4392 kJ/1050 kcal
Fett	11,2 g	61,4 g
– davon ges. Fettsäuren	4,1 g	22,4 g
Kohlenhydrate	16,4 g	90,4 g
– davon Zucker	3,3 g	18,4 g
Eiweiß	5,2 g	28,8 g
Salz	0,93 g	5,13 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:** 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland FR: Frankreich BE: Belgien



## Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in 1 cm Scheiben schneiden.

Die Enden der **Buschbohnen** abschneiden und halbieren.

Einen großen Topf mit heißem **Wasser** füllen, aufkochen lassen, kräftig **salzen\*** und **Kartoffelscheiben** und **Buschbohnen** darin ca. 8 – 10 Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** und **Bohnen** gar sind.



## Weißwurst pochieren

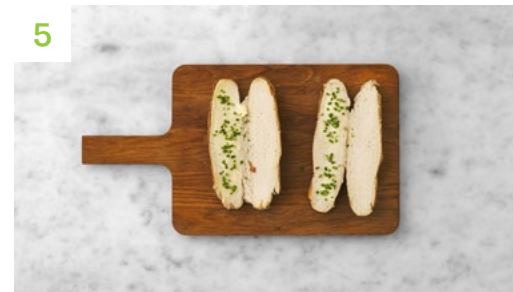
In einen kleinen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen.

**Weißwurst** in den Topf geben, Topf vom Herd nehmen und ca. 5 Min. abgedeckt pochieren lassen.



## In der Zwischenzeit

In einer großen Schüssel die Hälfte vom **süßen Senf**, **Rinderbrühe**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Weißweinessig\***, 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 75 ml [125 ml | 150 ml] **Kochwasser\*** verrühren.



## Letzte Schritte

**Schnittlauch** in feine Ringe schneiden.

Im großen Topf aus Schritt 1 bei mittlerer Hitze die **Laugenstangen** 1 Min. je Seite toasten.

**Laugenstangen** waagrecht durchschneiden, mit jeweils 1 EL **Butter\*** bestreichen und mit der Hälfte vom **Schnittlauch** garnieren.

Restlichen **Schnittlauch** unter den **Kartoffelsalat** mischen.



## Kartoffelsalat vollenden

**Kartoffelscheiben** und **Bohnen** durch ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und unter das **Dressing** heben. Bis zum Ende des Rezepts marinieren lassen.



## Anrichten

**Weißwürste** neben dem **Kartoffel-Bohnen-Salat** und den **Laugenstangen** anrichten. Mit restlichem **süßen Senf** genießen.

**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>

