



KLASSISCHE BRATWURST,

dazu deftiger Kartoffel-Speck-Salat

FAMILY HIGHLIGHT



Premium-Bratwurst



Kartoffeln



rote Zwiebel



Bacon (Scheiben)



mittelscharfer Senf



Gurke



Schnittlauch



Rotweinessig



Apfel



süßer Senf



Hühnerbrühe

Marcos Tipps für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die Gurke auskratzen und das Dressing verrühren.

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen



Wascht **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN KOCHEN

★ **TIPP:** Ihr könnt den Kartoffelsalat auch schon einen Tag vorher zubereiten, dann kann er durchziehen und schmeckt noch intensiver.

Kartoffeln schälen, in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, **salzen***, einmal aufkochen lassen und 13 – 15 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit dem **Bacon** weitermachen.



4 FÜR DAS DRESSING

Mit 100 ml [150 ml | 200 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Hühnerbrühe** eine **Brühe** zubereiten und diese in einer großen Schüssel zusammen mit beiden **Sensorten**, **Rotweinessig**, **Pfeffer***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** und 1 Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.



2 BACON AUSLASSEN

Baconscheiben übereinanderlegen und in dünne Streifen schneiden. **Baconstreifen** in eine kalte, große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 – 6 Min. knusprig auslassen.

In der Zwischenzeit **rote Zwiebel** abziehen, in dünne Ringe schneiden und für die letzten 2 – 3 Min. zum **Bacon** geben.



5 WÜRSTCHEN BRATEN

Kartoffelscheiben, **Apfelwürfel**, **Gurkenhalbmonde** und **Bacon** mit den **Zwiebelringen** in die große Schüssel zum **Dressing** geben und gut vermischen. **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und unter den **Salat** mischen.

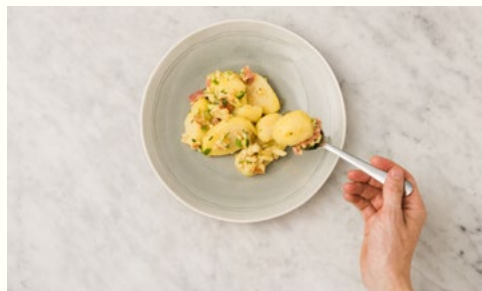
In der großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Bratwürste** rundherum ca. 5 Min. anbraten.



3 GURKE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. **Gurke** in dünne Halbmonde schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und **Apfelviertel** in 1 cm große Würfel schneiden.



6 ANRICHTEN

Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit den **Bratwürsten** genießen.

★ **TIPP:** Wenn Ihr es etwas saftiger mögt, gebt noch etwas **Wasser** dazu.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	600 g	900 g	1.200 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
rote Zwiebel DE	1	1	2
Gurke ES	½ ☑	1	1
Apfel DE	1	1	2
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Premium-Bratwurst	4	6	8
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Schnittlauch	5 g ☑	7,5 g ☑	10 g
heißes Wasser* für Schritt 4	100 ml	150 ml	200 ml
Öl* für Schritt 4	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☑ 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. 750 g)
Brennwert	465 kJ/111 kcal	3.565 kJ/852 kcal
Fett	6,39 g	48,96 g
– davon ges. Fettsäuren	2,09 g	16,05 g
Kohlenhydrate	9,43 g	72,30 g
– davon Zucker	2,99 g	22,94 g
Eiweiß	3,61 g	27,64 g
Salz	0,648 g	4,964 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

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at