

Rezept Schweinswürstl mit warmen Kartoffelsalat und Speck



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
12 bayrische Schweinswürstl	2EL Öl
1Kg Kartoffeln	2EL Essig
1 Päckchen Speckwürfel (etwa 120g)	3-4 Radieschen
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer, Zucker
120ml Fleischbrühe	1 Bund Schnittlauch
2EL Wasser	

Zunächst die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und anschließend pellen. Die noch warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden, diese in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad warm stellen.

Anschließend die Zwiebel schälen und fein hacken und mit dem Essig und der Fleischbrühe über die Kartoffelscheiben geben.

Die Speckwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und goldbraun braten. Zwei Esslöffel Wasser

hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Dann die heiÙe Specksauce über die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Den Salat im heißen Wasserbad weiter durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Schweinewürstl in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten gut angebraten. Ist die gewünschte Bräune erreicht, werden die Würstchen mit dem warmen Kartoffelsalat serviert und mit Radieschenscheiben und Schnittlauchröllchen garniert.

Selbstverständlich sind unsere Schweinswürstl auch mit Sauerkraut ein traditionell bayrischer Hochgenuss.

Wir wünschen Guten Appetit!

