




thermomix.
VORWERK



17



Krakauer Würstchen mit buntem Kar- toffelsalat



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
55 Min.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

250 g	Zwiebeln, halbiert	2	Frühlingszwiebeln
50 g	Butter, in Stücken	4	Krakauer
600 g	Wasser		Öl zum Braten
1 ½ geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht, oder 1 ½ Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)	30 g	Essig
1	rote Zwiebel	¾ TL	Salz
800 g	Kartoffeln, festkochend, in mundgerechten Stücken	1 Prise	Pfeffer
100 g	Radieschen	½ TL	Zucker
		½ TL	Paprika edelsüß
		1 Prise	Muskat
		1 TL	Estragonsenf
		1 TL	süßer Senf

- 1.** Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
- 3.** Wasser und Gewürzpaste zugeben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen und **30 Min./Varoma/Stufe 2** garen. In dieser Zeit rote Zwiebel halbieren und in dünne Halbkreise (2 mm) schneiden. Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben (3 mm) schneiden und Frühlingszwiebeln in feine Ringe (2 mm) schneiden. Krakauer Würstchen in einer Pfanne auf dem Herd in heißem Öl braten und warm halten.
- 4.** Gareinsatz mithilfe des Spatels entnehmen und Kartoffeln in eine Schüssel umfüllen.
- 5.** Garflüssigkeit **30 Sek./Stufe 6-9 schrittweise ansteigend** pürieren und umfüllen.
- 6.** 250 g Garflüssigkeit, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika, Muskat, Estragonsenf und süßen Senf in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen. Dressing abschmecken, über die warmen Kartoffeln geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Kartoffeln das Dressing aufgenommen haben.
- 7.** Rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Radieschen unter die Kartoffeln heben, bunten Kartoffelsalat abschmecken, mit Krakauer Würstchen anrichten und sofort servieren.



Du hast pürierte
Garflüssigkeit über?
Einfach einfrieren und
z.B. für deine nächste
Suppe verwenden.

Für weitere Tipps und Rezeptideen
melde dich bei mir.

thermomix
VORWERK