







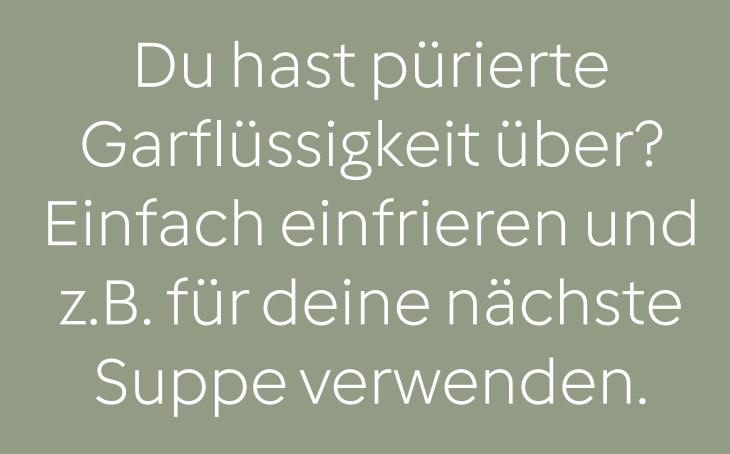
## Zutaten

250 g	Zwiebeln, halbiert	2	Frühlingszwiebeln	
<b>50</b> g	Butter, in Stücken	4	Krakauer	
600 g	Wasser		Öl zum Braten	
1 ½ geh. TI	Gewürzpaste für	30 g	Essig	
	Gemüsebrühe, selbst gemacht,	3/4 TL	Salz	
	oder 1½ Würfel Gemüsebrühe	1 Prise	Pfeffer	
	(für je 0,5 l)	¹∕₂ <b>TL</b>	Zucker	
1	rote Zwiebel	½ <b>TL</b>	Paprika edelsüß	
800 g	Kartoffeln, festko- chend, in mundge- rechten Stücken	1 Prise	Muskat	
		1TL	Estragonsenf	
100 g	Radieschen	1 TL	süßer Senf	

## Zubereitung

- 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.

thermomix



Für weitere Tipps und Rezeptideen melde dich bei mir.

