



Kartoffel - Käse-Wurstsalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zum Grillen, auf Salat Buffetts oder auch als kleine abendliche Mahlzeit

Zutaten

- 500 g-600 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 100 g Fleischwurst, gewürfelt
- 150 g Gouda, gewürfelt
- 1 l Rinderbrühe, Instand
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Gewürzgurken
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL süßer Senf
- 4 EL Weißweinessig, evtl. etwas mehr und etwas Gurkenwasser
- 1 Prise Zucker
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt und einige Kirschtomaten für die Garnitur
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelwürfel in etwa 800 ml der Rinderbrühe etwa 8 min. kochen. (Das ergibt den guten Geschmack)

Schritt2

Die restlichen 200 ml Rinderbrühe mit den Zwiebeln 2-3 min. leise köcheln lassen, den Essig, etwas Gurkenwasser und beide Senfsorten dazu geben.

Schritt3

Kräftig mit Salz, Pfeffer und ev. etwas Zucker abschmecken.

Schritt4

Kochend heiß über die Kartoffeln geben, etwas schwenken, rühren, damit die natürliche Kartoffelstärke eine leicht sämige Bindung erzeugen kann.

Schritt5

Die Fleischwurst- Gurken- und Käsewürfel unter heben, ca. 20 min. durchziehen lassen und für den appetitlichen Glanz das Pflanzenöl dazu geben.

Schritt6

Mit Schnittlauch bestreut und halbierten Kirschtomaten ohne Blüte servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** appetitlich bunt, grillen, preiswert, sommerrezepte, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kaese-wurstsalat/>