

Schweizer Wurstsalat mit Rösti

Zutaten für den Wurstsalat (für 3 Personen):

- 250 g Lyoner Wurst
- 250 g Emmentaler
- 150 g (mit Fond) Gewürzgurken
- 2 rote Zwiebeln
- 40 ml Weißwein-Essig
- 75 ml Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Fleischwurst, Käse und Gurken in feine Streifen schneiden. Öl und Weißwein-Essig in eine Schüssel geben, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken, etwas Gurken-Fond, Käse, Zwiebelringe und Wurst mit dem Dressing vermengen. Mit Schnittlauch garniert servieren.

Zutaten für die Rösti:

- 600 g Kartoffeln
- scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Die Kartoffeln schälen, waschen, abtupfen und auf einer Küchenreibe raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse mithilfe eines Löffels in der Pfanne portionieren. Leicht andrücken und auf jeder Seite Gold goldbraun braten. Zum Salat servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 07.01.2023

Koch/Köchin: Dieter Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen