



Kartoffelsalat mit Geflügel-Wienern

2 WIESENHOF Geflügel-Wiener
750 g festkochende Kartoffeln
2 EL Weißweinessig
5 EL warme Geflügelbrühe
1/2 TL scharfer Senf
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker
7 EL Öl
2 Zwiebeln
2 Zehe Knoblauch
200 g Möhren
100 g sehr feine junge Erbsen (Dose)
2 Stängel krause Petersilie
1 kleiner Kopf Radicchio
Senf oder Ketchup

Schritt 1

Kartoffeln waschen und mit der Schale 15-20 Minuten kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Schritt 2

Essig und Brühe mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker gut verquirlen. Öl unterschlagen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in die Marinade geben.

Schritt 3

Die warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorsichtig unter die Marinade heben.

Schritt 4

Möhren schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser 1 Minute bissfest blanchieren. Erbsen in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Möhren unter den Kartoffelsalat mischen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 5

Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Einige Radicchioblätter abtrennen, waschen und trockentupfen. Eine Schüssel oder Platte mit den Blättern auslegen. Den Kartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Radicchioblätter geben und mit den Kräutern bestreuen.

Schritt 6

Würstchen in heißem Wasser erhitzen, mit dem Kartoffelsalat servieren. Senf oder Ketchup dazu reichen.