



Wiener-Spieße mit Kartoffelsalat & Weihnachtssenf

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Wiener

700 g festkochende Kartoffeln

Salz

1 Bund Lauchzwiebeln

100 ml Gemüsefond

5 EL Walnussöl

5 EL Weißweinessig

Pfeffer

2 EL Kapern

4 EL Joghurt

80 g frischer Blattspinat

1 EL Öl

2 EL grober Senf

2 EL Orangensaft

2 Msp. gemahl. Nelken

2 Msp. gemahl. Koriander

1 Msp. Zimt

4 Spieße

Schritt 1

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15-20 Minuten knapp gar kochen. Kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Schritt 2

Lauchzwiebeln putzen und waschen, 4 Stück beiseite legen, restliche in Ringe schneiden. Heißen Gemüsefond mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, mit Zwiebeln, Kartoffeln und Kapern mischen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Dann den Joghurt unterziehen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Spinat waschen, trocken tupfen, eventuell vorhandene Stiele entfernen. Spinat vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat heben.

Schritt 4

Restliche Lauchzwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden. Würstchen in heißem Wasser erhitzen, dann in 2 cm lange Stücke schneiden und mit den Lauchzwiebeln abwechselnd auf die Spieße stecken. In dem heißen Öl rundum anbraten.

Schritt 5

Senf, Orangensaft und Gewürze verrühren und zu den Wiener-Spießen reichen. Mit dem Kartoffelsalat servieren.