



# Kartoffel - Bohnensalat mit gebratener Rotwurst

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, abwechslungsreiche Alltagsküche, nicht nur für heiße Sommertage

## Zutaten

- Für den Kartoffel - Bohnensalat:
- 800 g gleichmäßig kleine, festkochend Kartoffeln
- 400 g Schneidebohnen, gewaschen, gefädelt, schräg in 3 cm langen Stücken
- 1 kleines Bund Radieschen in Scheiben
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt (Geht auch ohne)
- 30 g Kapern, grob gehackt
- 3 El gehackter Schnittlauch
- Für die Marinade:
- 120 ml Rindfleisch oder Gemüsebrühe Instant
- 1 Tl Senf
- 5 El Weißweinessig
- 4 - 5 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker nach Geschmack
- 800 g Blut - oder Fleischrotwurst ohne Darm in zünftigen Scheiben
- Etwas Mehl und Öl zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die gut gewaschenen Kartoffeln in der Schale ca. 20 min. in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen,

ellen und in Scheiben schneiden.

### **Schritt3**

Die vorbereiteten Bohnen für 7 - 8 min. in kochendes Salzwasser geben, abgießen und unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken.

### **Schritt4**

Die Brühe mit dem Weißweinessig, den Zwiebeln, Knoblauch, Senf und den Gewürzen zu einem herzhaften Dressing kurz aufkochen.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die noch heiße Marinade über die Kartoffelscheiben und die Bohnen geben, durch mengen, schwenken und zunächst etwas durchziehen lassen. Kapern, Schnittlauch und die Radieschen Scheiben unterheben, nachschmecken und mit Rapsöl vollenden.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Rot - Blutwurstscheiben in Mehl wenden und in heißem Rapsöl knusprig heraus braten, auf Küchekrepp ablaufen lassen und auf dem Bohnen - Kartoffelsalat zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-bohnensalat-mit-gebratener-rotwurst/>