



KLASSISCHE BRATWURST,

dazu deftiger Kartoffel-Speck-Salat

FAMILY HIGHLIGHT



WOW!



Premium-Bratwurst



Kartoffeln



Schalotte



Bacon (Scheiben)



süßer Senf



Gurke



Schnittlauch



Rotweinessig



Apfel



mittelscharfer Senf

Mahlzeit zum Schätzen



Weißt Du, wie lang die längste, jemals hergestellte Bratwurst war? Es gab nämlich schon viele Wettbewerbe rund um die Wurst! Die stolze Antwort lautet: 5888 Meter lang! Zusammen mit Deinen Eltern würdest Du ca. 4 Stunden wandern müssen, um diese Länge „abzulaufen“. Was schätzt Du, wie lang die Bratwurst ist, die heute auf Deinem Teller liegt?

30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst Sie doch die **Gurke** auskratzen und das **Dressing** verrühren.



3 GURKE SCHNEIDEN

Enden der **Gurke** abschneiden, längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen.

Gurke in dünne Halbmonde schneiden.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst du **1 kleinen Topf** mit **Deckel**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN KOCHEN

Kartoffeln schälen und in einen kleinen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, **salzen**, einmal aufkochen lassen und 13 - 15 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



4 FÜR DAS DRESSING

Hühnerbrühe* zubereiten, beide **Senfsorten**, **Rotweinessig**, **Pfeffer***, **Öl***, 1 Prise **Zucker*** zugeben zu einem **Dressing** verrühren. **Kartoffeln** mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben und **Bacon** mit **Schalotten** in eine große Schüssel geben. **Dressing** über den **Kartoffelsalat** gießen und gut vermischen. **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und unter den **Salat** mischen.



2 BACON AUSLASSEN

Baconscheiben in dünne Streifen schneiden. **Baconstreifen** in eine große, kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 - 6 Min. knusprig auslassen.

In der Zwischenzeit **Schalotte** abziehen und in dünne Ringe schneiden und die letzten 2 - 3 Min. zum **Bacon** geben.



5 WÜRSTE BRATEN

In der großen Pfanne **Öl*** erhitzen und Bratwürste darin rundherum ca. 5 Min. anbraten.

Kartoffelsalat auf Teller anrichten und mit den Bratwürsten genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festkochende Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Schalotte NL	1	1	2
Gurke BE ES NL	1 (mini)	1	1 (groß)
Apfel	1	2	2
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24ml
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Premium-Bratwurst	300 g	500 g	600 g
Hühnerbrühe*	100 ml	150 ml	200 ml
Öl*	2 EL		
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	555 kJ/133 kcal	3818 kJ/913 kcal
Fett	9 g	61 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	8 g	56 g
- davon Zucker	1 g	8 g
Eiweiß	5 g	33 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien, NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@helifresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@helifresh.at

Guten Appetit!