Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Kartoffelsalat mit Würstchen

Fleisch und Fleischwaren
Für die Verwertung von übrig gebliebenen gegarten Frankfurter Würstchen
Salate und kalte Speisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 1 Schüssel Salat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 gr. (rote) Zwiebel
- 250 bis 500 g Kirsch- oder Cocktailtomaten
- n.B. Essiggurken
- 3 Frankfurter Würstchen (gegart)
- frischer Schnittlauch
- natives Olivenöl, kaltgepresstes Rapsöl oder Kürbiskernöl (je nach Geschmack)
- Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale garen. Noch heiß schälen und auskühlen lassen. Inzwischen Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Essiggurken und die kalten Würstchen in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und schneiden. Die geschälten Kartoffeln vierteln, in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Zwiebel, Tomaten, Essiggurken, Würstchen und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben. Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig vermengen. Den Salat vor dem Servieren 1 Stunde lang ziehen lassen.

Zeitaufwand: rund 45 Minuten plus Zeit zum Ziehenlassen

Tipp: Anstelle der Frankfurter Würstchen können auch Reste von gegartem Bratenfleisch (in Streifen oder Würfel geschnitten) unter den Kartoffelsalat gemengt werden.