Gebratene Grillwurst mit karamellisierten Zwiebeln und Kartoffelsalat



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Sommer

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

Zutaten

Grillwurst und karamellisierte Zwiebeln

4	Grillwürste (z.B. grobe Schweinsbratwürste)
4	rote Zwiebeln
2 EL	Rapsöl oder Olivenöl
2 EL	brauner Zucker
CA. 30-40 ML	dunkler Balsamico
	Salz

	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Thymian

Erdpäfelsalat mit Cocktailtomaten und Fisolen

750 G	festkochende Kartoffeln (gekocht und geschält)
1	rote Zwiebel fein gewürfelt
CA. 250 ML	Suppe (Rinds-, Hühner- oder Gemüsesuppe)
CA. 125 ML	Apfelessig
	Salz
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL	scharfer Senf
1 PRISE	Zucker
1/2 BUND	Schnittlauch
300 G	Cocktailtomaten halbiert oder geviertelt
200 G	knackig gekochte Fisolen in ca. 1 cm großen Stücken
100 ML	Öl, z.B. Rapsöl

Zubereitung

Grillwurst und karamellisierte Zwiebeln

1. Bratwurst bei mittlerer Hitze am Grill oder in der Pfanne knusprig braten.
2. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

3. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
4. Den Zucker über die Zwiebeln geben, unter Rühren kurz durchrösten.
5. Dann mit Essig ablöschen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt weich dünsten.
6. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Erdpäfelsalat mit Cocktailtomaten und Fisolen

1. Für einen gut marinierten Kartoffelsalat ist es notwendig, dass die Kartoffeln gleich nach dem Dämpfen geschält und geschnitten werden und dann mit der heißen Marinade mariniert werden, nur so nehmen die Kartoffeln die Marinade perfekt auf. Das Öl wird erst nach dem Aufsaugen der Marinade hinzugegeben.
2. Kartoffeln in der Schale dämpfen. Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden.
3. 1 EL Öl in einem Topf oder in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen.
4. Mit Suppe und Essig aufgießen und kurz aufkochen lassen.
5. Zur Marinade Salz, Pfeffer, Zucker und Senf hinzugeben und homogen vermischen.
6. Die Marinade im Topf oder der Pfanne lassen, um sie vor dem Marinieren nochmals kurz zu erhitzen.
7. Sind die Kartoffeln weich gedämpft (bzw. gekocht) noch im heißen Zustand schälen, blättrig schneiden und in eine Schüssel geben.
8. Die Marinade nochmals kurz aufkochen und über die warmen Kartoffeln geben.
9. Für etwa 20-30 Minuten stehen lassen, zwischendurch einmal umrühren, damit die Marinade gleichmäßig aufgenommen wird.
10. Danach das restliche Gemüse hinzugeben. Hierfür die halbierten oder geviertelten Cocktailtomaten sowie die ca. 1 cm groß geschnittenen Fisolenstücke unter die Kartoffeln heben.
11. Dann das Öl hinzugeben und vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch (oder Kresse) toppen.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem

SalzburgerLand.