



Rezeptkarte

Vadouvan-Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

Vadouvan-Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

Zutaten für 4 Personen:

1 kg festkochende Salatkartoffeln, 25 g Würzpaste Umami, 100 ml Essig, 150 ml Rapsöl, 750 ml Wasser, 6 Stück Schalotten, 1 TL Senf mittelscharf, 1 EL Vadouvan (15 g), Salz, Prise Zucker, 4 Paar Wiener Würstchen, Senf, 2 kl. Bund Schnittlauch

Zubereitung (ca. 45 Minuten plus Zeit zum Durchziehen):

Die Würzpaste Umami mit dem Wasser verrühren und einmal aufkochen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 50 ml Rapsöl glasig dünsten. Das Vadouvan grob gehackt dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Brühe zugießen, aufkochen und etwa um 1/3 reduzieren. Vom Herd nehmen und mit Essig, Salz, 1 Prise Zucker und Senf kräftig abschmecken. Die Kartoffeln in ausreichend Salzwasser garen, abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Kartoffeln in noch heißem Zustand pellen und in dicke Scheiben schneiden. Die warme Marinade über die heißen Kartoffeln geben, gut vermengen und abgedeckt durchziehen lassen. Nach ca. 30 Minuten das restliche Öl dazugeben und nochmals mit Salz nachschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit feingeschnittenem Schnittlauch vermengen.

Die Wiener Würstchen erhitzen und mit dem Vadouvan-Kartoffelsalat und Senf servieren.