


 Hauptspeise



# Schweizer Wurstsalat

mit Rösti

 30 min Zubereitungszeit

 15 min Kochzeit

 1.276 kcal pro Portion

••• Mittel

 Sterneküche C. Rüffer



## Zutaten

2 Portionen

200 g Lyoner Wurst

200 g Emmentaler Käse

1 kleine weiße Zwiebel

1 kleine rote Zwiebel

4 Gewürzgurken

1 Bund Radieschen

1 Petersilie

1 El Senf

4 El Essig

6 El Pflanzenöl

50 g Butaris

400 g festkochende Kartoffeln

Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- 1 Für den Wurstsalat die Lyoner Wurst und den Emmentaler Käse in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken der Länge nach zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.
- 2 Aus Senf, Essig und Pflanzenöl zusammen mit 3 EL von dem Gewürzgurkenwasser eine Vinaigrette rühren und alle geschnittenen Zutaten für den Wurstsalat zusammen marinieren.
- 3 Die Kartoffeln schälen und grob reiben. 25g Butaris in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und die Hälfte der Kartoffelstreifen hineingeben.
- 4 Mit einer Palette fest andrücken und die Ränder schön rund zu einem Rösti formen. Mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun backen. Danach die Seiten wenden und ebenfalls schön goldbraun backen.
- 5 Mit der zweiten Hälfte der Kartoffelstreifen einen zweiten Rösti backen. Den Schweizer Wurstsalat anrichten und die fertigen Rösti dazu reichen.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	851kJ /206kcal	5.278kJ /1.276kcal
Fett	16g	101g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	35g
Kohlenhydrate	6g	40g
davon Zucker	1g	6g
Eiweiß	8g	47g
Salz	0g	3g