

Bratwurst-Spiesse mit Kräuter-Kartoffelsalat



Heute geht's um die Wurst! Und zwar um die Bratwurst. Die packen wir nämlich mit frischem Gemüse auf Grillspiesse. Dazu gibt's einen Kartoffelsalat from heaven!

Zum perfekten Grillfest gehört er einfach dazu: der klassische «Härdöpfelsalat», der sich super vorbereiten und zum richtigen Zeitpunkt hervorzaubern lässt. Dieses Rezept bildet dank feiner Sauce und frischen Kräutern eine bombastische Beilage!

Und auch bei den Grillspießli gilt: Selbst gemacht ist besser. Da kann man nämlich alles draufpacken, was einem grad so gefällt. Unser Vorschlag: Bratwurst mit buntem Gemüse und Champignons.

Kartoffelsalat

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1,4 dl Gemüsebouillon
- ¼ Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Handvoll Peterli, gehackt
- ½ Handvoll Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln (nur das Weisse), fein gehackt
- Bei Bedarf zusätzlich einige Blätter gehackter Pfefferminze

Sauce

- 3-4 EL Gewürzessig
- 2½ TL Honigsenf
- 3 EL Mayonnaise
- 7 EL Sonnenblumenöl
- 2 Schuss Halbrahm
- Salz, Paprika

Bratwurstspiesse

- 4 Bratwürste, in grobe Stücke geschnitten
- 1½ kleine Zucchini, in Röllchen geschnitten
- 1 kleine gelbe und 1 kleine rote Peperoni, in Stücke geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in grobe Stücke geschnitten

- 8-10 Champignons, je nach Grösse halbiert oder geviertelt
- Fleischgewürz
- Olivenöl, Salz, Paprika

1. Kartoffeln waschen und im Salzwasser so lange garen, bis sie «durch» sind; danach noch warm schälen und in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel vermischen, abschmecken.
3. Die Kartoffeln in die Sauce geben und mit der warmen Bouillon übergiessen, Frühlingszwiebeln beigeben, Knoblauch dazupressen, alles gut vermischen und den Salat mindestens eine Dreiviertelstunde im Kühlschrank ziehen lassen.
4. 15 Minuten vor dem Servieren die Kräuter untermischen.

1. Das Gemüse (nicht die Pilze!) kurz im Bouillon-Wasser vorgaren; dabei darauf achten, dass die Peperoni- und die Zwiebelstücke etwas länger im Wasser bleiben als die Zucchetti.
2. In einem Schälchen Olivenöl, Salz und Paprika vermischen.
3. Bratwurst-, Pilz- und Gemüsestücke aufspießen und mit der Olivenölmischung bepinseln.
4. Ein wenig Fleischgewürz über die Spiesse geben und diese grillieren.

Zubereitungsdauer: 1h30 Minuten inklusive ziehen lassen



Pinot Noir Salgesch du Valais AOC

Sattes Purpurrot. Duftet intensiv nach roten Beeren. Samtig im Auftakt, voll und aromatisch im Gaumen, langes Finale.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)