

## Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 03.09.2025

### Wildschwein-Wurstsalat mit groben Bratkartoffeln

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Bratkartoffeln

800 g Kartoffeln (aus einer festkochenden Sorte; ggf. vom Vortag)  
 etwas Salz  
 4 EL Sonnenblumenöl oder Butterschmalz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 1 Stiel Majoran, frisch oder 1 TL Majoran, getrocknet  
 2 EL Röstzwiebeln  
 1 Bund Schnittlauch

##### Für den Wurstsalat

2 Zwiebeln (rot)  
 1 Kolben Gemüsemais (vorgekocht, frisch oder vakuumverpackt)  
 800 g Schinkenwurst (vom Wildschwein; alternativ klassische Schinkenwurst)

##### Für die Marinade

6 EL Apfelessig  
 4 EL Wasser  
 1 TL Zucker  
 1 TL Senf (mittelscharf)  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)  
 6 EL Öl (geschmacksneutral; z. B. Sonnenblumenöl)  
 1 EL Einlegesud von Gewürzgurken, falls vorhanden, alternativ Weißweinessig

##### Außerdem (wenn frische Maiskolben gekocht werden)

2 L Wasser  
 1 EL Butter  
 1 EL Zucker  
 2 EL Salz

#### Zubereitung

- Für die Bratkartoffeln am Vortag bzw. mindestens 3-4 Stunden** vorher Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen, abkühlen lassen. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden.
- Für den Wurstsalat** frische Maiskörner von den äußeren Blättern befreien und abbrausen.
- Einen Topf mit 2 Litern Wasser füllen. Butter, Zucker und Salz unterrühren. Maiskolben einlegen und ca. 30 Minuten köcheln, bis die Körner weich sind. Maiskolben herausnehmen, abkühlen lassen.
- Für die Marinade** Essig, 4 EL Wasser, Zucker und Senf in einer Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken (die Marinade darf etwas kräftiger sein, da die Wurst später Geschmack aufnimmt). Das Öl langsam unterrühren, sodass sich eine leicht cremige Emulsion bildet. Gurkenwasser untermixen.
- Für den Wurstsalat** Zwiebeln abziehen und in feine Ringe oder Halbringe schneiden. Maiskörner vom Kolben abschneiden. Zwiebeln und Mais unter die Marinade mischen.

6. Die Schinkenwurst erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Schinkenwurststreifen unter die Marinade mischen und alles mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

7. **Für die Bratkartoffeln** in der Zwischenzeit Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln ins heiße Öl geben. Kartoffeln unter Wenden bei mittlerer Hitze knusprig braten. Majoran untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Majoran ebenfalls untermischen.

8. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

9. Kurz vor dem Anrichten die Röstzwiebeln zu den Bratkartoffeln geben und abschmecken.

10. Wurstsalat nochmals abschmecken. Mit den Bratkartoffeln und Schnittlauch anrichten und servieren.

**Tipp:** Die Marinade idealerweise 10–15 Minuten vor dem Mischen mit der Wurst ziehen lassen – so mildert sich die Schärfe der Zwiebeln etwas ab.