



## Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, 23.04.2025

Saure Kartoffelrädle mit Würstchen und Gurken-Bärlauch-Salat

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für den Gurkensalat

400 g Gurken  
1 Biozitrone  
6 Blätter Bärlauch  
0,5 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
40 ml Balsamessig, hell oder ein anderer heller Essig, ca.  
4 EL Sonnenblumenöl oder Walnussöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 TL Zucker

#### Für die Kartoffelrädle

500 g Kartoffeln, festkochend  
4 Frühlingszwiebeln  
40 g Butter  
25 g Mehl  
300 ml Gemüsebrühe  
100 ml Essiggurkenwasser  
1 Lorbeerblatt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskat  
2 Essiggurken, mittelgroß  
1 Bund Schnittlauch  
1 Beet Kresse

#### Für die Würstchen

8 Wiener Würstchen  
120 g Käse (z.B. Bergkäse, Emmentaler)  
16 Scheiben Speck, dünn geschnitten, durchwachsen  
etwas Öl zum Braten

### Zubereitung

1. **Für den Gurkensalat** Gurken und Zitrone abbrausen und trockenreiben. Gurke (nach Belieben) schälen, halbieren, entkernen. Zitronenschale abreiben, ca. 1 TL. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
2. Petersilie, Bärlauch und Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Petersilie und Bärlauch fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. Gurken in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Mit Zitronensaft und -schale, Petersilie, Bärlauch, Schnittlauch, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen und ca. 10-20 Minuten ziehen lassen.
4. **Für die Kartoffelrädle** Kartoffeln abbrausen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen und abkühlen lassen (Wer Kartoffeln vom Vortag übrig hat, nimmt diese).
5. Frühlingszwiebeln putzen und kleinschneiden. Essiggurken fein würfeln.
6. Butter in einem Topf oder einer hohen Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln darin andünsten. Mehl darüberstäuben und 1 Minute hell anrösten.

7. Brühe nach und nach unterrühren und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen glatt verrühren.
8. Lorbeerblätter und Gurkenwürfel zugeben. Mit dem Essiggurkenwasser verdünnen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
9. Die Kartoffeln in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, zur Soße geben und vorsichtig verrühren. Bis zum Servieren, auf kleiner Stufe warmhalten.
10. **Für die Würstchen** den Käse in ca. 8 cm x 15 cm lange Streifen schneiden. Würstchen an der Längsseite einschneiden und mit den Käsestreifen füllen.
11. Jede Wurst mit 2 Scheiben Speck umwickeln und am Ende jeweils mit einem Holzspieß fixieren.
12. Das Öl in einer Pfanne (nicht zu stark) erhitzen. Würstchen darin von allen Seiten goldbraun braten.
13. Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trocknen und fein schneiden.
14. Kartoffelrädle nochmal abschmecken, Mit Kräutern bestreuen. Mit Gurkensalat und Würstchen anrichten und servieren.