

# Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen



**Zubereitungszeit: 20 min**  
**Garzeit: ca. 30 min**  
**Ziehen lassen: ca. 30 min**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**

## **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
Salz  
1 TL Kümmelsamen  
1 Zwiebel  
80 g durchwachsener  
Räucherspeck  
4 EL Pflanzenöl  
circa 350 ml Fleischbrühe  
3 - 4 EL Weinessig  
Pfeffer, aus der Mühle  
1 Prise Zucker  
16 Wiener Würstchen  
Petersilie (zum Garnieren)

**Für 4 Personen**

## **Anleitung:**

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser und dem Kümmel circa 25 Minuten gar kochen. Abgießen und noch heiß pellen. Ausdampfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln und zusammen mit der Zwiebel in 1 EL heißem Öl weich dünsten. Zu den Kartoffeln geben. Die Brühe in einem Topf mit dem Essig, Salz, Pfeffer und Zucker erhitzen. Von der Hitze nehmen, mit dem restlichen Öl unter die Kartoffeln mengen und den Salat 30 Minuten ziehen lassen, dann abschmecken.

Die Würstchen in heißem Wasser erhitzen, herausnehmen und mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.