Artikel vom 23.05.2024 · Ausgedruckt am 17.11.2026, 20:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bratwurst-mit-buntem-nudelsalat-und-gruener-wuerzsauce

Bratwurst mit buntem Nudelsalat und grüner Würzsauce



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 bis 8 Personen):

Pro Person 1 Bratwurst.

Salat: (für eine große Schüssel):

500 g Zöpfli-Nudeln (es gehen auch andere Sorten wie Fusilli oder Hörnchen),

2 l milde Brühe mit 1 TL zusätzlichem Salz,

4 bunte Paprika,

500 g Mais aus der Dose,

10 bis 15 große Gewürzgurken,

350 bis 400 g Fleischwurst am Stück.

Dressing: 12 EL Mayonnaise,

4 EL Einlegesud der Gewürzgurken,

2 EL Kräuteressig,

1 EL mittelscharfer Senf,

¼ TL Salz.

Würzsauce:

1 Becher Schmand,

1 Becher Crème fraîche,

½ Bund glatte Petersilie,

200 g Gewürzgurken oder Cornichons,

1 Schalotte,

1 EL mittelscharfer Senf,

½ TL Salz,

1 Prise weißer Pfeffer,

1 EL weißer Balsamico,

4 EL Einlegesud der Gewürzgurken,

optional 1 TL San-apart.

Zubereitung: Für den Salat die Nudeln in der Brühe nach Packungsanleitung kochen, dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Dadurch, dass Brühe statt Salzwasser verwendet wird, nehmen die Nudeln mehr Geschmack an und laugen das Dressing später nicht aus. In einer großen Schüssel das Dressing aus allen Zutaten anrühren, bis es homogen ist. Paprika waschen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den Mais abtropfen lassen und unter fließendem Wasser abbrausen. Die Gewürzgurken der Länge nach Vierteln und in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Die Fleischwurst pellen und ebenfalls in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die lauwarmen Nudeln in das Dressing geben und gut vermischen. Dann die anderen Zutaten untermischen.

Für die Würzsauce Schmand und Crème fraîche mit den Gewürzen und Flüssigkeiten zu einer Creme glattrühren. Petersilie waschen und grob hacken, Gewürzgurken in grobe Stücke schneiden und beides mit der Creme pürieren. Wenn die Creme zu flüssig ist, kann man sie mit San-apart fester machen. Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden, die unter die Sauce rühren, diese abschmecken und zur Bratwurst und zum Salat servieren.