

## ZÜRI-CHRÄBS MIT HÄRDÖPFELSALAT

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

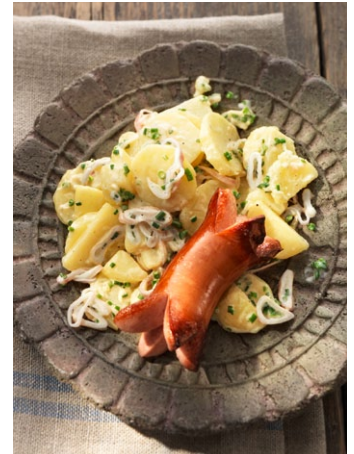
### Kartoffelsalat

- |   |   |
|---|---|
| 1 dl <b>Gemüsebouillon</b>                              |   |
| 3 Esslöffel <b>Weissweinessig</b>                       |   |
| 3 <b>Schalotten</b> , in feinen Ringen                  | zusammen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 1 Min. köcheln, in eine Schüssel giessen                          |
| 3 Esslöffel <b>Mayonnaise</b>                           |   |
| 1 Esslöffel <b>milder Senf</b>                          | darunterrühren  |
| 800 g <b>Gschwellti</b><br>(fest kochende Sorte), heiss | schälen, evtl. halbieren, in Scheiben schneiden, mit der Sauce mischen, zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen |
| 3 Esslöffel <b>Schnittlauch</b> , fein geschnitten      | daruntermischen   |
| nach Bedarf <b>Salz, Pfeffer</b>                        | würzen  |

### Züri-Chrähse

- |   |   |
|---|---|
| 1 Esslöffel <b>Bratbutter</b>   | in einer Bratpfanne heiss werden lassen                     |
| 4 <b>Cervelats</b> , Enden kreuzweise<br>ca. 3 cm tief eingeschnitten | rundum ca. 10 Min. braten, mit dem Kartoffelsalat servieren |

Portion: 499 kcal, E 16 g, Kh 20 g, F 39 g



### TIPPS

- > Kartoffelsalat saugt die Sauce schnell auf. Evtl. vor dem Servieren ca. 3 Esslöffel Bouillon oder Wasser begeben, mischen.
- > Cervelats werden in der Regel vor dem Braten oder Grillieren eingeschnitten, da die Haut beim Erhitzen unschön platzen kann. So kann der Dampf aus der Wurst austreten. Mit dem klassischen kreuzweisen Einschnitt bilden sich die dekorativen Züri-Chrähse.