



Bruzzler mit Kartoffel-Radieschen-Salat

1 Packung Bruzzler
350 g Kartoffeln
1 Zwiebel
3 EL Öl
3 EL Essig
200 ml Brühe
1 EL Senf
1 Bund Radieschen
3 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1

Kartoffeln waschen und in einem geschlossenen Topf ca. 30 Minuten gar dämpfen. Nebenbei die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Brühe und Essig hinzufügen, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und den Senf unterrühren. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Schüssel umfüllen.

Schritt 2

Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in die Brühe geben. Das Ganze danach vorsichtig umrühren und mindestens 30 Min. durchziehen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Radieschen in dünne Scheiben hobeln, die Petersilie hacken. Beides unter die Kartoffeln heben und für 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt 4

Die Bruzzler original mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, bis die Würstchen goldbraun sind. Zum Schluss können die Bruzzler mit dem Kartoffel-Radieschen-Salat und einem Schälchen Senf serviert werden. Guten Appetit!