



## **Wies´n-Hendl mit Hupfer-Zupfer**

1 Packung WIESENHOF Wies`n Hendl oder  
ganzes Hähnchen  
100 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst  
500 g festkochende Kartoffeln  
1/2 Salatgurke  
2 Frühlingszwiebeln  
1/2 Bund Schnittlauch  
30 g Kapern  
5 EL Kräuteressig  
5 EL Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1/2 TL Zucker

### **Schritt 1**

Wies´n Hendl nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten, Alternativ: Ganzes Hähnchen würzen und zubereiten.

### **Schritt 2**

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

### **Schritt 3**

Inzwischen Fleischwurst in Scheiben schneiden und diese dann halbieren. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Kapern in ein Sieb gießen.

### **Schritt 4**

Kartoffeln abschrecken, pellen und etwas abkühlen lassen. Danach Kartoffeln in Scheiben schneiden.

### **Schritt 5**

Essig, 2 Esslöffel Wasser und Öl verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alle Zutaten mit der Marinade vermengen. Zugedeckt mind. 30 Minuten ziehen lassen.

### **Schritt 6**

Wies´n-Hendl bze ganzes Hähnchen mit dem Salat servieren.