

Salatvariation mit Nürnberger & Chips

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 500 g Weißkraut
- 4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 200-300 g Blattsalate
- 150 ml Multivitaminsaft
- 2 TL Curry
- 2-3 Liter Öl zum Backen der Chips
- Öl, weißer Essig
Salz, Zucker und Pfeffer

Zubereitung:

Das Weißkraut fein schneiden und hobeln, anschließend mit Multivitaminsaft und Curry, Sonnenblumenöl, weißer Essig, Salz, Zucker und Pfeffer pikant marinieren.

Die geschälten Kartoffeln in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Kurz ins Wasser geben und anschließend fest trocken tupfen. Die trockenen Kartoffelscheiben in genügend Öl (2-3 Liter) in einem großen Topf (5-6 Liter) bei 160°-180° zu Chips frittieren. Immer nur 4-6 ins Öl geben und die braunen, krossen Chips mit einem Schaumlöffel auf genügend Küchenpapier geben. Anschließend salzen oder pikant würzen.

Die Nürnberger kurz vor dem Anrichten schön rösch braten. Zum Anrichten den Krautsalat auf einen Teller geben, mit den Salaten umgeben und die Chips anstecken. Die Nürnberger darauf legen und die Krautmarinade über die Blattsalate geben.

Guten Appetit wünscht:

