



KLASSISCHE BRATWURST,

dazu deftiger Kartoffel-Speck-Salat

FAMILY HIGHLIGHT



Premium-Bratwurst



Kartoffeln



rote Zwiebel



Bacon (Scheiben)



mittelscharfer Senf



Gurke



Schnittlauch



Rotweinessig



Apfel



süßer Senf

Mahl Zeit zum Schätzen!



Weißt Du, wie lang die längste jemals hergestellte Bratwurst war? Es gab nämlich schon viele Wettbewerbe rund um die Wurst! Die stolze Antwort lautet: 5.888 Meter lang! Zusammen mit Deinen Eltern würdest Du ca. 4 Stunden wandern müssen, um diese Länge „abzulaufen“. Was schätzt Du, wie lang die Bratwurst ist, die heute auf Deinem Teller liegt? Vergleicht am Tisch Eure Schätzwerte und lasst es Euch schmecken!

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen





MARCOS TIPPS FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch mit einem Löffel die **Gurke** auskratzen und das **Dressing** verrühren.



3 GURKE SCHNEIDEN
Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. **Gurke** in dünne Halbmonde schneiden.
Apfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in 1 cm große Würfel schneiden.

LOS GEHT'S

Wascht **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigt Ihr **1 kleinen Topf, 1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 KARTOFFELN KOCHEN
Kartoffeln schälen, in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, **salzen***, einmal aufkochen lassen und 13 – 15 Min. köcheln lassen.
In der Zwischenzeit mit dem **Bacon** weitermachen.

★ **TIPP:** Den **Kartoffelsalat** kannst Du auch schon einen Tag vorher zubereiten, so schmeckt er noch besser.



4 FÜR DAS DRESSING
100 ml [150 ml | 200 ml] **Hühnerbrühe*** zubereiten und in einer großen Schüssel zusammen mit beiden **Senfsorten, Rotweinessig, Pfeffer, 2 EL [3 EL | 4 EL] Öl*** und 1 Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.
Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und **Kartoffeln** in 1 cm dicke Scheiben schneiden.



2 BACON AUSLASSEN
Baconstreifen übereinanderlegen und in dünne Streifen schneiden. **Baconstreifen** in eine kalte große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5 – 6 Min. knusprig auslassen. In der Zwischenzeit **Zwiebel** abziehen, in dünne Ringe schneiden und in den letzten 2 – 3 Min. zum **Bacon** geben.



5 KARTOFFELSALAT ZUBEREITEN
Kartoffelscheiben, Apfelwürfel, Gurkenhalbmonde und **Bacon** mit **Schalotten** in die große Schüssel zum **Dressing** geben und gut vermischen. **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und unter den **Salat** mischen. **Bratwürste** rundherum ca. 5 Min. anbraten. **Kartoffelsalat** auf Tellern anrichten und mit den **Bratwürsten** genießen. ★ **TIPP:** Wenn Du den **Kartoffelsalat** noch cremiger magst, gib noch etwas **Wasser** hinzu.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln DE	600 g	900 g	1.200 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
rote Zwiebel ES	1	1	2
Gurke NL BE	½ ☞	1	1
Apfel DE NL	1	1	2
süßer Senf 4)	15 ml	30 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Rotweinessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Schnittlauch	5 g ☞	7,5 g ☞	10 g
Premium-Bratwurst	200 g	300 g	400 g
Hühnerbrühe* für Schritt 4	100 m	150 ml	200 ml
Öl* für Schritt 4	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	458 kJ/110 kcal	3.527 kJ/843 kcal
Fett	6 g	49 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	16 g
Kohlenhydrate	9 g	71 g
- davon Zucker	3 g	22 g
Eiweiß	4 g	27 g
Salz	1 g	5 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE
1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf
11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER
DE: Deutschland BE: Belgien NL: Niederlande ES: Spanien

#HelloFreshDE
Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!