

Modul 10 Wienerwürste mit Salaten (für 10 Personen)

Einkauf:	10 Paar	Wienerli (Wiener-Würste)
	2 kg	Kartoffeln
	650 gr.	Cicorino rosso + verde (rot und grün)
	3 Würfel	Gemüsebouillon
		Essig
	1 Bunt	Schnittlauch
	3 Tuben	Senf
	150 gr.	Pinienkerne
	1 ltr.	Salatsauce French
	½ ltr.	Salatsauce Italien

Zubereitung: Wienerli / Wienerwürste

Würste nach Angabe der Verpackung in heissem Wasser ca. 10 Min. aufwärmen (nicht kochen!)

Kartoffelsalat

2 kg Kartoffeln schälen, waschen und knapp weich kochen, anschliessend in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Diese Kartoffelscheiben in grosse Schüssel (oder Pfanne) geben und mit 4 dl heisser Gemüsebouillon, 1 Teelöffel Salz und 10 Esslöffel Essig übergiessen und zugedeckt ½ Std. ziehen lassen. In 2 Schüssel geben, mit French-Salatsauce nach Bedarf übergiessen und mit Schnittlauch überstreuen.

Salat

Cocorino waschen und rüsten, in 2 Schüsseln mit Italien-Sauce geben und mit Pinienkernen überstreuen.

Anrichten: Würste auf 2 heissen Platten (ev. zugedeckt) auf Tisch
Kartoffelsalat in 2 Schüsseln auf Tisch
Cicorino-Salat in 2 Schüsseln auf Tisch
3 Tuben Senf auf Tisch