



# Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana  
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingmarkt*

## *Friedberger Extraworscht-Salat*



### Zutaten für 4 Personen

4 x Friedberger Extraworscht  
Essig, Salz  
4 EL Pflanzenöl  
2 Schalotten oder eine  
kleine Zwiebel  
1 EL Currypaste  
2 EL Weißwein-Essig,  
etwas Fleischbrühe  
1 EL süßer Senf  
2 eingelegte Gurken  
2 Paprika; (rot und gelb)  
2 festkochende Kartoffeln  
fein gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser al dente abkochen und gut abschrecken. Die Friedberger Extraworscht 10 Minuten in Essigsalzwasser gar ziehen lassen. Der Länge nach halbieren und in ca. 3mm Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die kleingeschnittenen Schalottenwürfel mit etwas Zucker in Öl glasieren, den süßen Senf einrühren und mit dem Essig ablöschen. Die Currypaste einrühren und mit der Fleischbrühe verfeinern. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und die gehackten Kräuter (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie) hinzugeben. Abschmecken mit Worcestersoße, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft und auf der Worscht verteilen. Die Kartoffeln und die kleingeschnittenen Gurken und die gewürfelte Paprika zugeben. Gut verrühren und zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

### Alternativ

Der Salat lässt sich mit Käse, anderem Gemüse (Karotten, Tomaten, Lauch) und diversen Gewürzen (Koriander, Fenchel etc.) sehr individuell gestalten.

### Dazu passen

Brat- oder Salzkartoffeln.



[www.friedberg-hats.de](http://www.friedberg-hats.de)