

Bayerischer Wurstsalat



Zutaten:

500g Fleischwurst (Lyoner, Regensburger)

1 rote Zwiebel

3 EL Kräuternessig

4 Gurkenwasser

3 TL Süßer Hausmacher Senf

5 EL Sonnenblumenöl

Salz & Pfeffer

4 Essiggurken

½ Bund Schnittlauch

4 Brezen oder Scheiben Bauernbrot

1. Fleischwurst von der Pelle befreien und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
3. Essig, Gurkenwasser, Süßer Senf, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer in einem leeren Senfglas zu einem Dressing schütteln.
4. Wurst in einen großen, tiefen Teller und die Zwiebeln darauf geben. Das geschüttelte Dressing über allem gut verteilen. Nun für 1-2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Essiggurken in Scheiben, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
6. Den Teller mit dem Wurstsalat vor dem servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Essiggurken, Radieschen sowie die Schnittlauchröllchen darüber verteilen.
7. Zu diesem super Wurstsalat passt hervorragend eine bayerische Brezn oder ein knuspriges Bauernbrot.