

Es geht um die Wurst! Bayrischer Wurstsalat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker miteinander verrühren. Dressing über Wurstmischung geben, gründlich vermengen und im Kühlschrank ca. 30-45 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

- 3 -

Schnittlauch fein hacken. Wurstsalat mit Schnittlauch servieren.

Zutaten für 4 Portionen

450 g Fleischwurst
2 Zwiebeln
6 Gewürzgurken
5 Esslöffel Sonnenblumenöl
3 Esslöffel Weißweinessig
1/2 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch

Zu einer richtigen, bayrischen Brotzeit gehört der deftige Wurstsalat einfach dazu: Würzige Fleischwurst, knackige Gewürzgurken und feine Zwiebeln werden klein geschnippelt und miteinander vermengt. Nur noch kurz ziehen lassen - fertig ist ein Salat, der nicht nur Männerherzen höher schlagen lässt.

- 1 -

Fleischwurst in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Gurken würfeln. Mit Wurst und Zwiebeln in einer Schüssel vermengen.

- 2 -