

Fleischsalat

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



als ein gepflegtes "Abendbrot" mit etwas (mehr!) Fleischsalat zum Glücklichfuttern.

- 1 -

Gewürzgurken abgießen und Sud dabei auffangen. Gurken und Fleischwurst in feine Streifen schneiden.

- 2 -

Beides zusammen mit Mayonnaise, Sauerrahm und Gewürzgurkenwasser in einer Schüssel vermengen. Mit Zucker, Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleischsalat mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

- 3 -

Zum Servieren Petersilie fein hacken. Fleischsalat auf Brot streichen und mit Petersilie toppen.

Zutaten für 8 Portionen

Für den Salat

300 g Fleischwurst (z.B. Lyoner)
190 g Gewürzgurken oder Cornichons
4 Esslöffel Mayonnaise
3 Esslöffel Schmand
1 Esslöffel Gewürzgurkenwasser
1 Esslöffel heller Essig
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Prise(n) Zucker
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

Petersilie
Brot nach Belieben

Käsebrot ist ein gutes Brot! Daneben aber auch nicht zu verachten: Eine ordentliche Stulle mit **Fleischsalat**! Auf frischem Graubrot sorgt der cremige Salat aus **Fleischwurst**, **Gewürzgurken** und **Mayonnaise** vermutlich nicht nur bei mir herzhaftes Kindheitserinnerungen, oder? Anders als damals kannst du ihn jetzt aber ganz einfach mit nur wenigen Zutaten und Handgriffen **selbst machen**. Bisschen schnippeln, verrühren, fertig! Manchmal braucht es zum Feierabend eben nicht mehr