

Wurstsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Fleischwurst, 1 große milde Zwiebel, 2 Esslöffel helle Essig-Essenz, 4 Esslöffel Pflanzenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise frischgem. schw. Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch, 80 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Die Wurst (original Regensburger, es schmeckt mit einer normalen Fleischwurst aber auch sehr gut) pellen und in dünne Scheiben (ca. 1/2 cm dick) schneiden, die Zwiebel häuten und in SEHR dünne Ringe schneiden (oder hobeln!), Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung:

Essig-Essenz mit Wasser, Öl, Salz und Pfeffer verrühren, die Wurstscheiben und Zwiebelringe zugeben, gut vermischen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. In der Schüssel oder auf Teller verteilt servieren, dazu paßt ein kräftiges Roggenbrot mit Butter und ein großes Helles, normalerweise eine Maß!

Guten Appetit!