



Pauls Schweizer Wurstsalat mit Käse



Informationen:

4 Personen ✕ 1,25 € pro Person ✕ 60 Minuten ✕ Ich würde ein Bier trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

Kcal: 271 ✕ KJ: 1136 ✕ Fett: 24,1 g ✕ KH: 1,8 g (Zucker 1,6 g) ✕ Eiweiß: 11,8 g
Alle Nährwerte sind Circa Werte und ohne Gewähr!



Zutaten für den Wurstsalat:

- X 600 g Lyoner Fleischwurst
- X 250 g z.B. Emmentaler Käse
- X 250 g Essiggurken
- X 1 Zwiebel mittelgroß
- X 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- X 1 Esslöffel Senf
- X 6 EL heller bzw. klarer Essig
- X 8 EL Sonnenblumenöl
- X 50 ml Leitungswasser
- X Salz & Pfeffer aus der Mühle[

Einleitung:

Über das Rezept für einen guten Wurstsalat kann man glaube ich sehr lange diskutieren. Die einen schwören auf Wurstsalat mit Essig & Öl, die nächsten erklären, ohne Mayonnaise ist ein Wurstsalat nicht Essbar ;-). Wieder andere sind der Meinung es muss Paprika dazu, der nächste möchte Erbsen und der übernächste möchte Radischen in seinem Wurstsalat sehen.

Viele Menschen, viele Meinung und Vorstellung über den richtigen, den originalen und den besten Wurstsalat.

Ich persönlich habe mich für einen einfachen und sauberen Wurstsalat mit Käse der mit Essig & Öl angemacht wird entschieden. In manchen Teilen Deutschlands wird er Schweizer Wurstsalat genannt.



Die Zubereitung:

- X Senf, Essig, Öl und Wasser in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren.
- X Wurst, Käse, und Essiggurken in feine Streifen schneiden und in die Schüssel geben.
- X Die Zwiebel und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und in die Schüssel geben.
- X Alle Zutaten nun vorsichtig vermengen.
- X Den Wurstsalat mit Salz & Pfeffer aus der Mühle nach Belieben würzen bzw. abschmecken.
- X Den Wurstsalat 30 Minuten ziehen lassen.
- X Dann nochmals abschmecken.

Als Beilage würde ich Bratkartoffeln oder frisches Bauernbrot essen.



Guten Appetit !!!