Rezept

Bayerischer Wurstsalat wie von Oma

Ein Rezept von Bayerischer Wurstsalat wie von Oma, am 29.04.2024

Zutaten

- **500 g** Regensburger Würste (ersatzweise Stadtwurst oder Fleischwurst)
- Salz
- **2** milde Zwiebeln
- **4** Prisen rosenscharfes Paprikapulver
- **20 ml** helle Essigessenz (25 % Säure)
- **1 TL** Zucker
- Pfeffer
- **4 EL** Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Würste enthäuten und in dünne Scheiben schneiden. Auf vier tiefen Tellern leicht überlappend auslegen. Essigessenz mit 300 ml kaltem Wasser, dem Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.

2. Die Zwiebeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel so fein hobeln, dass die Scheiben fast durchscheinend sind). Die Ringe auseinanderlösen, in das Essigwasser legen, einmal umrühren und kurz ziehen lassen.

3. Die Zwiebeln mit einer Gabel über die Wurstscheiben verteilen. Erst den Essigsud, dann das Öl darübergießen. Jeweils 1 Prise Paprikapulver darüberstreuen, mit Bauernbrot servieren.