Rezept

Bayerischer Wurstsalat

Ein Rezept von Bayerischer Wurstsalat, am 28.05.2025

Zutaten

500 g	Regensburger
1	Essiggurke
2 EL	Öl
	schwarzer Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
2	Zwiebeln
4 EL	Rotweinessig
	Salz
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Wurst häuten und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe, Essiggurke in dünne Scheibchen schneiden.

2. Essig und Öl mit 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker und 1 Tasse Wasser verrühren. Damit den Wurstsalat anmachen. Den Salat bis zum Servieren zugedeckt durchziehen lassen, eventuell nochmals nachwürzen.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.