

Rezept

Pikanter Wurstsalat

Ein Rezept von Pikanter Wurstsalat, am 29.04.2024

Zutaten

1 Ring Fleischwurst (Lyoner; etwa 500 g)	4-5 Gewürzgurken + Gurkensud (aus dem Glas)
2 Zwiebeln	je 2 EL Senf und Meerrettich
4 EL Apfelessig	4 EL Öl
Salz	Pfeffer
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	3 Prisen Zucker
2 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 497 kcal

Zubereitung

1. Die Wurst pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

2. In einer Schüssel den Senf mit Meerrettich, Essig, Öl, 3-4 EL Gurkensud und 3 EL Wasser gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken.

3. Die Wurst mit den Gurken, Zwiebeln, Schnittlauch und der Marinade vermengen. Mindestens 1 Std. durchziehen lassen.