

Rezept

Schwäbischer Wurstsalat

Ein Rezept von Schwäbischer Wurstsalat, am 09.06.2026

Zutaten

250 g weißer Presssack (weiße Presswurst)	250 g luftgetrocknete Schwarzwurst (Blutwurst) in dickeren Scheiben
200 g Romadur	2 Zwiebeln
4 EL Weißweinessig	4 EL Öl
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Würste häuten und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Käse nach Belieben entrinden, ebenfalls würfeln. Alles in eine Schüssel füllen.

2. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln, zu der Wurst-Käse-Mischung geben. Den Essig mit 4 EL Wasser verdünnen, Öl, Salz und Pfeffer unterrühren. Über die Mischung in der Schüssel gießen und vorsichtig mischen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. marinieren.

3. Den Salat noch einmal durchmischen und abschmecken, auf Teller verteilen und mit dunklem Roggenbrot, frischen Brezeln oder Kornspitz servieren.