

Rezept

Wurstsalat

Ein Rezept von Wurstsalat, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 100 ml kalte Rinderbrühe | 1 TL Dijonsenf |
| 3 EL Obstessig | 2 Msp. gemahlener Kümmel |
| 5 EL Rapsöl | Pfeffer |
| Salz | 200 g Lyoner (in feinen Scheiben) |
| 200 g roter Schwartenmagen (in feinen Scheiben) | 200 g Zungenwurst (in feinen Scheiben) |
| 4 Senfgurken (ersatzweise Essiggurken) | ½ rote Paprikaschote |
| je 1 rote und 1 weiße Zwiebel | ½ Bund Schnittlauch |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Für die Marinade Brühe mit Senf, Essig, Kümmel und Öl verrühren. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Lyoner, Schwartenmagen und Zungenwurst in schmale Streifen schneiden und zur Marinade geben. Die Senfgurken fein würfeln und zufügen. Die Paprikaschote putzen, waschen, in feine Streifen schneiden und dazugeben. Das Ganze vermengen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen.
2. Die Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und den Wurstsalat damit belegen. Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Röllchen schneiden und aufstreuen. Dazu passen Laugenbrezeln.