

Rezept

Wurstsalat mit Gewürzgurken

Ein Rezept von Wurstsalat mit Gewürzgurken, am 28.06.2026

Zutaten

600 g Fleischwurst am Ring oder Lyoner	300 g Gewürzgurken
2 rote Zwiebeln	4 EL milder Weißweinessig
100 ml Gewürzgurkensud	4 EL Kalbsfond (aus dem Glas; oder gute Fleischbrühe)
1/2 TL mittelscharfer Senf	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Wurst pellen. Wurst und Gurken in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zuerst die Wurst, dann Gurken und Zwiebeln auf vier tiefen Tellern anrichten.

2. Für die Marinade Essig, Gurkensud, Fond, Senf, Öl, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen gut verschlagen und über die Salatzutaten gießen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und überstreuen.