

Bayrischer Wurstsalat

Zutaten (4 Portionen):

200 g Fleischwurst
circa 300 ml Gurkenwasser
150 ml Hengstenberg Klassischer
Weißweinessig
2 Schalotten
2 EL Pflanzenöl
1 EL Süßer Senf
4 Gurken KNAX knackig & würzig
oder 1 Glas Hengstenberg
Wurstsalat Gurken
3 EL Schnittlauch
Zucker, Salz und Pfeffer

EMPFOHLENE PRODUKTE:



1. Schritt: Der Anfang



Schneiden Sie den Schnittlauch in kleine Röllchen, die Kochwurst in feine Streifen, die Zwiebeln in dünne Ringe und die Gewürzgurken in dünne Scheiben. Gießen Sie das Gurkenwasser durch ein feines Sieb und vermischen Sie die angegebene Menge mit dem Weißweinessig in einem Messbecher.





2. Schritt: Das Dressing anrühren

Geben Sie Pflanzenöl und den Süßen Senf in eine Schüssel und verrühren Sie beides gut. Anschließend geben Sie die Gurkenwasser-Mischung unter Rühren zur Senfmischung und würzen mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Geschmack.

3. Schritt: Alle Zutaten zusammen bringen

Geben Sie die Wurststreifen, die Schalottenringe und die Gurkenscheiben in eine große Schüssel. Gießen Sie das Dressing darüber und vermengen Sie den Salat vorsichtig.

4. Schritt: Der letzte Schliff

Wenn Sie den Salat in Portionsschälchen anrichten, streuen Sie Schnittlauchröllchen über den Salat. So schmeckt er herrlich nach einem schönen Sommertag im Biergarten.

Nährwerte pro Portion:

1319 kJ / 315 kcal / Eiweiß 8 g / Kohlenhydrate 11 g / Fett 26 g