

Kochen mit Klaus

Balkan-Wurstsalat

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 500 g Lyoner am Stück, je 1 kleine rote & weiße Zwiebeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer, Paprikapulver süß & scharf, 6 EL Öl,
- 500 g Paprika-Mix, 4 Essiggurken, 1 Glas Puszta-Salat, 5 EL Essig, 6 EL Gurkenwasser, 2-3 TL Senf, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Lyoner in Stifte schneiden, in einer Schüssel kühl stellen. Zwiebeln abziehen, ½ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Gurken klein würfeln. Paprika entkernen, waschen u. würfeln. Ei hart kochen, auskühlen lassen u. längs vierteln. Puszta-Salat abgießen u. Sud auffangen.



2. Essig, Gurkenwasser, je 4 EL Wasser & Pusztasud verrühren. Öl u. Senf mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer u. Paprikapulvern würzen. Gurken, Zwiebel u. Kräuter unterheben. 1 Std. marinieren lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Wurst, Paprika u. Puszta-Salat in einer Schüssel vermischen, Dressing unterheben u. 15 Min. ziehen lassen. Mit Eiervierteln, Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Bauernbrot servieren.

