

Kochen mit Klaus

Bayrischer Weißwurstsalat

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 300 g Weißwürste, 1 rote Zwiebel, 4 EL Essig, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer,
- 2 Pck. Weißwurstsenf, 10 Radieschen, Petersilie

Zubereitung:

1. Weißwürste nach Angabe zubereiten, abgießen, pellen u. auskühlen lassen. Zwiebel abziehen, $\frac{1}{2}$ in Ringe schneiden, Rest fein würfeln. Weißwürste in 5 mm, Radieschen in dünne Scheiben schneiden.



2. Zwiebelwürfel, Essig, Öl, süßer Senf u. 2 EL Wasser mit Salz, Pfeffer u. Petersilie vermengen u. 30 Min. ziehen lassen.



3. Weißwurst, Radieschen mit der Marinade vermischen, 15 Min ziehen lassen. Alles in eine Servierschüssel geben u. mit den Zwiebelringen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Laugenbrezeln servieren.

