

Kochen mit Klaus

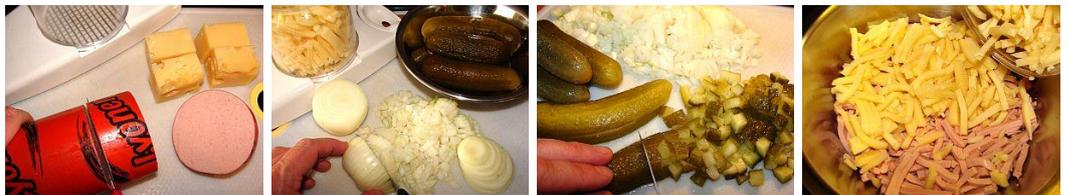
Elsässer Wurstsalat

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Lyoner & 400 g Emmentaler am Stück, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Salz,
- Pfeffer, 3 TL Senf, 5-6 große Essiggurken, 8 EL Gurkenwasser,
- 6 EL Essig, 7-8 EL Öl, 2 TL Zucker, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Lyoner u. Emmentaler in Stifte schneiden, in einer Schüssel kühl stellen. Zwiebeln abziehen, ½ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Gurken klein würfeln. Ei hart kochen, auskühlen lassen u. vierteln.



2. Essig mit 3 EL Wasser, Gurkenwasser, Salz, Pfeffer, Senf u. Zucker verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Gurken, Zwiebeln u. Kräuter unterheben. 1 Std. marinieren lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Wurst u. Käse in eine passende Schüssel geben, das Dressing darunter heben u. 15 Min. ziehen lassen, mit Eiervierteln, Zwiebelringen u. Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Mit Bratkartoffeln servieren.

