

Kochen mit Klaus

Österreichischer Wurstsalat

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Lyoner & 400 g Bergkäse am Stück, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Salz,
- Pfeffer, 3 TL Senf, 4-5 große Essiggurken, 12 EL Gurkenwasser,
- 1 große rote Paprika, 6 EL Essig, 8 EL Öl, 2 TL Zucker, Maggi,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. $\frac{1}{2}$ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest mit Gurken klein würfeln.



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



3. Lyoner in ca. 3-4 cm große Stücke schneiden, Haut entfernen, dann in Stifte, Käse u. Paprika in Würfel schneiden. Wurst, Käse u. Paprika in eine passende Schüssel geben, Dressing unterheben u. über Nacht ziehen lassen. Ei hart kochen, auskühlen lassen, vierteln u. mit Zwiebelringen u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit dunklem knusprigem Brot servieren.



Erstellt von Klaus am 27.07.2021