



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Hausmacher Wurstsalat

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rheinische Fleischwurst
1 große Zwiebel
1-2 Zehen Knoblauch
6 Eier Handelsklasse L
2 Tomaten mittelgroß
1 Paprika grün
4-6 Gewürzgurken
0,75 Liter Weißweinessig
0,25 Liter klares kaltes Wasser
1 Bund Petersilie (oder 2 Esslöffel Trockenpetersilie)
Salz & Pfeffer



Vorbereitung-1:

Als ersten die Eier kochen (Hart), dann bereiten wir eine Schüssel vor, die geeignet ist alle Zutaten aufzunehmen.

Vorbereitung - Schneiden der Zutaten:

Fangen wir mit den Zwiebeln und Knoblauch an, beides schälen und klein würfeln. Danach die Paprika vom Strunk rausschneiden und vierteln, dann die Samenkörner entfernen und die Viertel in feine Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren und den Ansatz abschneiden danach ebenfalls in feine Streifen schneiden, genauso verfahren wir mit den Gurken, halbieren und feine Streifen schneiden. Die Rheinische Fleischwurst die Pelle entfernen und in kleine Streifen schneiden. Wenn frische Petersilie verwendet wird, dessen „Sträußchen“ von Stiehl abmachen und klein hacken.

Zubereitung Dressing:

Nun nehmen wir eine kleinere Schüssel (ca. 1 Liter) für Dressing. 2 Drittel des Weißweinessig in die Schüssel geben, dann das Wasser hinzufügen. Wenn Trockenpetersilie verwendet wird, die dann darin aufweichen. Etwas Salz und Pfeffer (nach Gefühl) und den Knoblauch sowie die Zwiebel in den Sud geben, umrühren dann auf die Seite stellen.

Fertigstellung des Salates:

Alle kleingeschnittenen Zutaten in die bereitgestellte Schüssel geben, Die Eier schälen und mit einem Eierschneider zu den Zutaten schneiden.

Nun rühren wir das angesetzte Dressing nochmals um und probieren etwas davon, bei Bedarf noch etwas nachwürzen dann über die Zutaten giesen. Nun mengen wir das Ganze mit den zuvor gewaschenen Händen durch und lassen den Salat im Kühlschrank für ca. 1 Stunde „ziehen“!

Beilagen Vorschläge:

Hierzu passen zum Beispiel Bratkartoffel, Pommes oder einfach nur ein Französisches Weißbrot.

Den unverbrauchten Weißweinessig beim Servieren mit auf den Tisch stellen um nachzuwürzen, denn nicht jeder mag es zu Sauer!



Guten Appetit!