



chiemgauer
genussmanufaktur

Echt bayerischer Wurst Salat

Ideal für eine deftige Brotzeit daheim, oder zum Mitnehmen in den Biergarten.

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 Zwiebeln
- 500 g Fleischwurst
- 100 g Essiggurken
- 100 g Essiggurkenwasser
- 50 ml Wildkräuter Balsamessig "Holunderblüte"
- 30 ml Würzmarinade "Salat & Co"
- 2 TL süßer Senf
- 1 TL Honig
- 1/2 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Schnittlauch waschen und hacken, Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Wurst sowie Essiggurken in Scheiben schneiden und alles in eine große Salatschüssel geben.

Alle Dressing-Zutaten bis auf Pfeffer miteinander verrühren.

Das Dressing in die Salatschüssel geben und gut mischen.

Mit Pfeffer bestreuen und servieren. Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen frische Brezen oder ein knuspriges Schwarzbrot und Butter.