

# WURSTSALAT

© horst-ries.de

Ich weiß nicht, ob der Bayerische, Schwäbische, Elsässer, oder Tante Friedas Wurstsalat so gemacht wird. Jedenfalls ist das meiner – und so schmeckt er mir.

## Zutaten

- 400g Schinkenwurst
- 3 Gewürzgurken
- 3 Schalotten
- 3 TL Senf
- 3 EL neutrales Öl
- Kräuter-Essig od. Essenz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Senfkörner
- Schnittlauch

Schinkenwurst in 3mm-Streifen schneiden. In einer Schüssel 3 EL Öl und reichlich Pfeffer aus der Mühle drüber und gut vermengen.

Schalotten fein würfeln.

Schalottenwürfelchen mit Essig, Senf, den Senfkörnern und ½ TL Salz zu einer Vinaigrette verrühren und mit den Wurststreifen vermengen.

3 Gewürzgurken würfeln und unterheben. Auch ein kleiner Schwapp Gurkenwasser macht sich gut.

Den Wurstsalat 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken, wahrscheinlich wird noch Salz und Essig fehlen – er soll schon kräftig säuerlich abgeschmeckt werden.

Geschmacksbestimmend ist der Senf – ich bevorzuge einen milden Senf mit leichter Currynote.

Zum Schluss Schnittlauchröllchen darüber streuen.

