Schwäbischer Wurstsalat

Wir benötigen für 4 Portionen:

400 g Fleischwurst, Lyoner, Bierschinken oder Fleischkäse in dünnen Scheiben
200 g Schwarzwurst, am besten die hartgeräucherte Variante
200 g Käse in dünnen Scheiben (Emmentaler, Gruyère, Comté oder was einem halt schmeckt
4 Tomaten
2 mittelgroße Zwiebeln
4 Gewürzgurken
4 hartgekochte Eier
TL süßen oder anderen Senf - je nach Geschmack
Essig und Öl nach Belieben
evtl. etwas Brühe (Instant oder selbstgemacht)
Salz und Pfeffer

So einfach und schnell geht's:

Tomaten waschen, entkernen und in feine Stücke schneiden. Die Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden oder einfach hobeln. Die Gurken in kleine Streifen schneiden. Die Fleisch- und Schwarzwurst ebenfalls. Alles in eine ausreichend große Schüssel geben.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer mit Öl vermengen, ggf. etwas Brühe zugeben. Über die geschnittenen Zutaten geben und gut mischen.

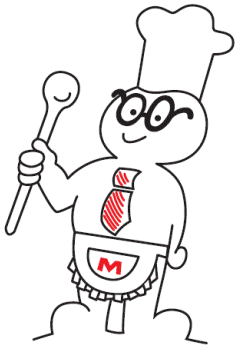
Ca. 10 Minuten ziehen lassen – fertig! Auf Tellern mit Scheiben oder Vierteln vom hart-gekochten Ei anrichten.

Dazu passt frisches Bauernbrot oder Baguette.

Für eine sättigende Mittags- oder Abendmahlzeit kann man den Wurstsalat auch als „Badisch- schwäbisches Dreierlei" servieren. Das heißt, zusätzlich kommen dann noch Bibiliskäs und Brägele (also Kräuterquark und Bratkartoffeln) dazu.

mattkeag

wünscht guten Appetit!



Alle Rezepte im Überblick: www.mattke.de/Rezepte.462.0.html