

bayrischer Wurstsalat mit Haus-Sauce Spezial

Zutaten:

Für den Wurstsalat:

- 500 g Lyoner, Leberkäse oder Fleischwurst
- 1 rote Zwiebel
- 6 Essiggurken
- 4-5 Radieschen
- 130 g Emmentaler oder Tilsiter

Für die Marinade:

ca. 60 ml Gurkenwasser
1 EL Haus-Sauce Spezial
1 Msp. Senf
1½ TL Zucker
Salz
Pfeffer
15 g Schnittlauch

Dip-Tipp:
Statt Spezial
geht natürlich
auch das
Original.

Zubereitung:

1. Wurst, Käse und Gurken fein in Streifen schneiden. Die Radieschen gründlich waschen, abtrocknen und dünn schneiden. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe hobeln oder schneiden.
2. Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, über den Salat streuen und zusammen mit Laugengebäck servieren.