

# Wurstsalat auf bayrische Art

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 20 Minute(n)

## Zutat

Menge	Name
5 Stück	Regensburger Würste
200 Milliliter	Lauwarme Fleischbrühe
1 Teelöffel	Mittelscharfer Senf (Develey)
4 Esslöffel	Essigessenz
1 Stück	Ziebel in Ringe gehobelt
4 Esslöffel	Schnittlauch fein geschnitten
4 Esslöffel	Keimöl (Livio)
1 Teelöffel	Salz
1 Prise	Edelsüßer Paprika
2 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Essiggurkenwasser

## Zubereitung

1. Die Regensburger häuten, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Für die Marinade Brühe, Senf, Essigessenz, Salz, Paprika, Essiggurkenwasser und Pfeffer vermengen, Öl unterrühren und über die Wurstscheiben geben. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und mit dem Schnittlauch unter den Salat heben.
4. Wurstsalat für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Alternativ kann man auch noch in Streifen geschnittenen Emmentaler zugeben, dieser wird erst am Schluß nochmals untergehoben.

Auch in Scheiben geschnittene Tomaten passen sehr gut zu dieser Salatvariation und können direkt in die Marinade gegeben werden um auch richtig durchziehen zu können.