

Weißwurst-Salat mit Radieschen

Für zwei Personen

150 g Weißwurst	200 g Radieschen	3 Gewürzgurken
1 rote Zwiebel	1 EL süßer Senf	1 EL scharfer Senf
6 EL Himbeeressig	3 EL trüber Apfelessig	3 EL Weißweinessig
2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
4 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Die Radieschen putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten in einer Schüssel ruhen lassen.

Weißwurst 5-7 Minuten in heißem Wasser gar ziehen lassen. Dann abgießen und leicht abkühlen lassen. Weißwurst pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Süßen Senf, scharfen Senf, Himbeeressig, Apfelessig, Weißweinessig, Honig und Öl gut verrühren, mit Pfeffer würzen. Schnittlauch und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Petersilie grob hacken. Schnittlauch und Petersilie mit dem Dressing vermischen.

Weißwurst, Radieschen, Zwiebel und Gewürzgurken in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing marinieren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Stefanie Schmid-Kölbl am 12. Januar 2021