

# Salat-Teller mit gegrillter Ratskeller-Bratwurst

## Für 4 Portionen

### Salat:

1 Lollo rosso	200 g Möhren	200 g Weißkohl
2 Tomaten	2 Radieschen	200 g weiße Brechbohnen
4 EL Weißweinessig	2 EL neutrales Pflanzenöl	2 Prisen Zucker
2 Prisen Salz	2 EL Mayonnaise	

### Wurst:

4 lange, dünne Rostbratwürste	1 EL Butterschmalz
-------------------------------	--------------------

### Dressing:

100 ml Orangensaft	1 TL Weißweinessig	1 TL Senf
50 ml Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	4 Holz-Schaschlikspieße	

Die Holzspieße 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Für den Salat den Lollo rosso verlesen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Möhren schälen und grob raspeln. Den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien und ohne Strunk fein schneiden. Tomaten und Radieschen waschen und ohne Stielansatz in Scheiben oder Spalten schneiden.

Die Bohnen abtropfen lassen und mit je 2 EL Essig und Öl sowie je 1 Prise Zucker und Salz vermischen. Den Weißkohl mit der Mayonnaise und 2 EL Essig mischen. Gut durchkneten. Ebenfalls mit Zucker und Salz abschmecken.

Für das Dressing alle Zutaten mit 2 EL Wasser verquirlen, dann mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Holzspieße abtropfen lassen und die Würste wellenförmig einzeln aufstecken. Das Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würste darin von beiden Seiten braun und knusprig anbraten. Lollo rosso und Möhrenraspel mit dem Dressing vorsichtig mischen.

Die verschiedenen Salate auf Tellern anrichten, je einen Wurstspieß anlegen und das Ganze mit Tomaten und Radieschen garniert servieren.

Frank Rosin am 22. März 2016