

Bayrischer Wurst-Salat

Für zwei Personen

Für das Dressing:

1 EL süßer Senf	40 ml naturtrübes Weißbier	30 ml Weißweinessig
60 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Wurstsalat:

150 g Fleischwurst	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
50 g Radieschen	30 g Essiggurken	1 rote Zwiebel
1 frische Knoblauchzehe	1 Zweig glatte Petersilie	

Für das Knoblauchbrot:

4 Scheiben Baguette	2 frische Knoblauchzehen	2 Zweige glatte Petersilie
---------------------	--------------------------	----------------------------

Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Ei	1 Zweig glatte Petersilie
------	---------------------------

Für das Dressing:

Süßen Senf und mit einer Prise Salz verrühren. Weißweinessig hinzugeben und glattrühren. Dann Weißbier hinzugeben und verrühren.

Dann Öl hinzugeben und cremig rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Wurstsalat:

Rote und gelbe Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden.

Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Essiggurken längs in Scheiben schneiden.

Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen.

Für das Knoblauchbrot:

Knoblauch grob schneiden. Baguette in einer Pfanne mit Knoblauch von beiden Seiten rösten. Mit dem Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Baguette damit garnieren.

Für die Garnitur:

Ei hartkochen. Anschließend pellen, halbieren und auf den Salat geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Salat damit garnieren.

Johann Lafer am 15. September 2022