

Elsässer Wurst-Salat

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Ring Lyoner-Fleischwurst (250 g)	250 g Comtè Bergkäse	2 Lauchzwiebeln (grünes Ende)
1 rote Zwiebel	150 ml weißer Traubenmost	3-4 Spritzer Weißweinessig
3-4 EL kaltgepresstes Rapsöl	1 EL Pommerysenf	je $\frac{1}{2}$ rote und gelbe Paprika
Salz	1-2 Msp. Kampot-Pfeffer	
Zum Anrichten:		
Blätter Kopfsalat	1 EL gezupfte Petersilienblätter	

Fleischwurst häuten, längs halbieren und in halbe Scheiben schneiden; das Stück Comtè-Käse in Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Das Grün der Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die rote und die gelbe Paprika, sowie die rote Zwiebel in Streifen schneiden. Alles mit in die Schüssel geben.

Kampot-Pfeffer mörsern.

Salat mit Traubenmost, Weißweinessig, Senf und Öl verrühren mit dem gemörserten Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Und den Salat et was ziehen lassen.

Kopfsalatblätter auf Teller legen, den Salat darauf anrichten, mit Fröh lingszwiebeln, Paprikastreifen und Petersilienblätter garnieren und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Björn Freitag am 12. Februar 2022