

Wurstsalat „Odenwald“ oder „Schweizer Wurstsalat“



Das brauchst du:

300 g Lyoner (Huhn, Pute oder Schwein)

5-6 Cornichons

1 rote Zwiebel

1 Esslöffel mittelscharfen Senf

3 Esslöffel Weißweinessig

1 Esslöffel Cornichons-Sud (also das Wasser der Cornichons)

Salz

Pfeffer

etwas Schnittlauch

etwas Petersilie

50 ml Wasser

Für einen Schweizer Wurstsalat brauchst du noch 60-70g Emmentaler

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Wurst in lange, dünne Streifen und gib sie in eine Schüssel.
- 2.) Schneide die Cornichons in kleine Würfelchen und gib sie zu der Wurst in die Schüssel
- 3.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen und gib sie ebenfalls in die Schüssel.
- 4.) Gib den Senf, den Essig, den Cornichons-Sud und das Wasser dazu und rühre um.
- 5.) ***Für einen Schweizer Wurstsalat musst du den Emmentaler so in Streifen schneiden wie die Wurst.***
- 6.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 7.) Schneide die Petersilie und den Schnittlauch klein und gib ihn ebenfalls dazu.
- 8.) Rühre um und serviere, am besten mit Brot und etwas Butter.