

Wurst-Salat mit Senf-Vinaigrette

Für 4 Personen

Salat:

4 Brühwürste	2 rote Zwiebeln	4 Frühlingszwiebeln
2 Zehen Knoblauch	4 mittelgroße Gewürzgurken	150 g würziger Bergkäse
1 Bund Petersilie	2-3 Eier	4-6 Scheiben Bauernbrot

Pflanzenöl

Vinaigrette:

0,1 l Rapsöl	3-4 EL milder Apfelessig	2-3 EL Gurkenwasser
1 TL scharfer Senf	1 TL süßer Senf	Brühe, Salz, Pfeffer

Zucker

Salat:

Die Würste in schräge, längliche Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben teilen. Die Gewürzgurken und den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden und das Knoblauchgrün hacken.

Zwei Pfannen mit Pflanzenöl erhitzen. In der einen Pfanne die Wurstscheiben leicht anrösten und in der zweiten Pfanne die roten Zwiebeln und den Knoblauch bei milder Hitze einige Minuten schmoren.

Den Wurstsalat in eine Schüssel füllen und mit der Vinaigrette vermengen. Petersilie säubern, hacken und über den Wurstsalat geben.

Eier wachweich kochen und pellen.

Brotscheiben ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Brotscheiben auf Teller geben und mit reichlich Wurstsalat belegen. Darauf je 1 Eihälfte platzieren.

Vinaigrette:

Öl und Apfelessig verrühren, dann die Senfsorten und etwas Gurkenwasser dazugeben. Mit etwas Wasser oder Brühe verdünnen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack noch etwas Essig, Öl, Senf oder Gurkenwasser hinzufügen.

Rainer Sass am 03. April 2020