



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Hausgemachter Badischer Wurstsalat

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Fleischwurst
125 g Gouda Jung
(in Scheiben)
1 große Zwiebel
kleiner Bund Radieschen
1-2 Zehen Knoblauch
6 Eier Handelsklasse L
2 Tomaten mittelgroß
1 Paprika gelb
4-6 Gewürzgurken
0,75 Liter Weißweinessig
0,25 Liter klares kaltes Wasser
1 Bund Petersilie
(oder 2 Esslöffel Trockenpetersilie)
Salz & Pfeffer



Vorbereitung-1:

Als ersten die Eier kochen (**Hart**), dann bereiten wir eine Schüssel vor, die geeignet groß ist um alle Zutaten aufzunehmen.

Vorbereitung - Schneiden der Zutaten:

Fangen wir mit den Zwiebeln und Knoblauch an, beides schälen und klein würfeln. Danach die Paprika vom Strunk und den Samen entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Radieschen oben und unten beschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten halbieren und den Ansatz abschneiden danach ebenfalls in feine Streifen schneiden, genauso verfahren wir mit den Gurken, halbieren und feine Streifen schneiden. Die Fleischwurst die Pelle entfernen und in kleine Streifen schneiden. Den Gouda schneiden wir auch in schmale Streifen. Wenn frische Petersilie verwendet wird, dessen „Sträußchen“ von Stiehl abmachen und klein hacken.

Zubereitung Dressing:

Nun nehmen wir eine kleinere Schüssel (**ca. 1 Liter**) für Dressing. 2 Drittel des Weißweinessig in die Schüssel geben, dann das Wasser hinzufügen. Wenn Trockenpetersilie verwendet wird, die dann darin aufweichen. Etwas Salz und Pfeffer

(nach Gefühl) und den Knoblauch sowie die Zwiebel in den Sud geben, umrühren dann auf die Seite stellen.

Fertigstellung des Salates:

Alle kleingeschnittenen Zutaten in die bereitgestellte Schüssel geben, Die Eier schälen und mit einem Eierschneider zu den Zutaten schneiden.

Nun rühren wir das angesetzte Dressing nochmals um und probieren etwas davon, bei Bedarf noch etwas nachwürzen dann über die Zutaten giesen. Nun mengen wir das Ganze mit den zuvor gewaschenen Händen durch und lassen den Salat im Kühlschrank für ca. 1 Stunde „ziehen“!

Beilagen Vorschläge:

Hierzu passen zum Beispiel Bratkartoffel, Pommes oder einfach nur ein Französisches Weißbrot.

Anmerkung:

Den unverbrauchten Weißweinessig beim Servieren mit auf den Tisch stellen um etwas nachzuwürzen zu können, denn nicht jeder mag es zu Sauer!



Guten Appetit!