

Rezept Bayrischer Wurstsalat

Zutaten:

900 g Wurstaufschnitt
2 große Zwiebeln
1 TL scharfer Senf (Typ Dijon)
10 EL Rinderbrühe oder Brühe
5 EL Weißweinessig
5 EL Pflanzenöl (Typ Erdnußöl, Sonnenblumenöl)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wurst in Scheiben schneiden.
In einer Schüssel, Wurst und Essig vermengen.
Ca. 1 h ziehen lassen.

Die Salatsauce bereiten: Senf, Brühe und Öl vermengen.
Die Sauce über den Salat geben, unterheben und 20 min ziehen lassen.
Die Zwiebeln Feinhobeln und über dem Salat geben, unterheben.

[Zurück zu den Salatrezepten](#)