

Hessischer Wurstsalat

Gesamtzeit: 2 Stunden
Zubereitungszeit: 30 min

Ergibt 10 bis 14 kleine Portionen

Zutaten:

375 g Schwarzemagen (keinen Presskopf!)
1 Apfel
1 Zwiebel, mittelgroß
2 Tomaten
1/4 Salatgurke (bevorzugt) oder 1 Einmachgurke

Dressing:

3 EL Apfelessig oder Apfel-Balsamicoessig
3 EL neutrales Öl, z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Ei, hartgekocht
1 TL Senf
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

- Ziehen Sie vom Schwarzemagen die Pelle ab und schneiden Sie die Wurst in 1 cm große Spalten
- Schneiden Sie dann feine Stäbchen von 0,5 x 2,5 cm (keine Würfel!)
Wenn Sie Würfel schneiden wird der Salat zu eintönig und bildet zu wenig "Masse".
- Schälen und würfeln Sie den Apfel (1 cm) und die Zwiebel (0,5 cm)
- Halbieren Sie die Tomaten, entnehmen Sie den Stielansatz und entkernen Sie sie mit einem Teelöffel (Salat wird sonst zu nass)
- Schälen Sie die Gurke, halbieren Sie sie längs und entkernen Sie diese ebenfalls
- Würfeln Sie Tomate und Gurke (0,5 bis 1 cm)
- Machen Sie eine Marinade aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, zerdrücktem Ei, Senf, zerkleinertem Knoblauch und dem Schnittlauch
- Mischen Sie jetzt alles vorsichtig (unterheben)
- Stellen Sie den fertigen Salat 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank und lassen ihn ziehen
- Servieren Sie den Salat gekühlt

Dazu reichen Sie frisches Bauernbrot, Butter und Apfelwein.

Guten Appetit!