

Deftiger Wurstsalat mit Gurken

Zutaten für 4 Personen

- 1 Fleischwurst (500 g)
 - 1 Glas Cornichons (möglichst mit Chili, 300 g Abtropfgewicht)
 - 2 mittelgroße Zwiebeln
 - 7 EL Öl (Olivenöl o.Ä.)
 - 4 EL Gurkenwasser
 - 4 EL Rotweinessig oder Weißweinessig
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Zucker
 - Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf (10 bis 20 Mahlbewegungen)
- Tipp: schwarzer Malabar-Pfeffer, da dieser Pfeffer fruchtig und von mittlerer Schärfe ist

Zubereitung

Zunächst wird das Dressing bereitet. Statt Wasser empfiehlt sich das Gurkenwasser aus dem Gurkenglas zu verwenden, da es würziger ist. Das Gurkenwasser, das Öl und der Essig, Salz, Zucker und Pfeffer werden in eine Schüssel gegeben und tüchtig mit dem Schneebesen durchgeschlagen bis sich die Zutaten gut vermengt haben.

Die Fleischwurst wird enthäutet und längs in vier Teile geschnitten. Diese vier Teile der Fleischwurst werden dann in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Die Fleischwurststückchen können gleich in die Schüssel gegeben werden

Die Cornichons – möglichst Chili-Cornichons – werden auf einem Brettchen in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls in die Schüssel gegeben.

Die zwei mittelgroßen Zwiebeln werden von der äußeren Schale befreit und in mittelgroße Stücke geschnitten. Sie werden in der Schüssel mit der Fleischwurst und den Cornichons und dem Dressing gut durchgemischt. Zum Abschmecken ggf. noch mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Man sollte den Salat nun 1 Stunde abgedeckt etwas ziehen lassen.

Anrichtung

Der Wurstsalat mit Gurken wird in der Regel nicht als Hauptspeise serviert, sondern als Beilage z. B. zu Grillgerichten. Aber man kann den Salat auch allein genießen, dann empfiehlt sich dazu ein Baguette, Schwarzbrot geht auch.

Zubereitungszeit

10 bis 15 Minuten

