

„Wurstsalat“ als Vesperaufstrich



Traditionell & gut...

Traditionell gehört der Wurstsalat schon lange zu unseren Vesper-Klassikern. Normalerweise muss Wurstsalat in seiner essigsaurigen Marinade gut durchziehen. Das macht ihn zum bekannten Salat. Die Einlage wird dann gabelweise zu Brot gegessen. Punkt. Zurück bleibt das herzhaft Dressing. Was tun damit? Schon mal „Wurstsalat“ als Vesperaufstrich probiert?

Die Herausforderung

Kann das herzhaft Dressing wertschöpfend verwendet werden? Oder der komplette Wurstsalat neu interpretiert werden? Als Aufstrich? Aber, wie macht man nun den Wurstsalat streichfähig?

Die Lösung

Die Lösung ist 1 Teelöffel Agar Agar. Dieser wird kalt mit der Marinade verrührt und anschließend 2 Minuten gekocht. Das ergibt beim Abkühlen ein feines Gelee und macht den Wurstsalat streichfähig.

Das komplette Rezept

Hier das Rezept für unsere ungewöhnliche und erfrischende Aufstrichsensation **„Wurstsalat“ als Vesperaufstrich:**

Zutaten

Für 4 Personen (2 Gläser)

- 150 g Lyoner, Regensburger oder Fleischwurst
- 2 Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 100 g Essiggurken
- 250 g Essiggurkenwasser
- 1 TL Agar Agar
- Salz, Pfeffer
- Ca. 2-3 EL Essig zum Abschmecken
- 1 TL grober Senf
- 1 TL Zucker
- Zum Garnieren etwas Radieschen und Schnittlauch

Zubereitung

Die dünn geschnittene Wurst in Streifen schneiden. **Tipp: je dünner desto besser.** Die dünnen Streifen anschließend fein würfeln.

Danach die Essiggurken aus dem Glas nehmen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln.

Die Wurst- und Essiggurkenwürfel sowie die Schalottenwürfel in Einmachgläser schichten.

Die Essiggurkenmarinade aus dem Glas mit 2-3 EL Essig, 1 TL Agar Agar, 1 TL groben Senf, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren und in einem Topf erhitzen. Unter Rühren 2 Minuten lang kochen. Dann in die Einmachgläser verteilen. Die Deckel verschließen und im Kühlschrank abkühlen und ziehen lassen.

Zum Servieren mit einem Löffel auf Brot verstreichen. Mit Zwiebelringen, Schnittlauchröllchen und Radieschenscheiben garnieren.

Tipp: Alternativ schmeckt auch die Schweizer Variante mit etwas weniger Wurst, dafür Käse und etwas Paprika.

