

## Deftiger Schmaus: Süß-saurer Sülzwürfelsalat



### Schmeckt immer: herzhaftes Vespersalate

Im Frühling schmecken die herzhaften Brotzeiten bzw. Vesper besonders gut, wenn diese im Freien bei Sonnenschein genossen werden. Neben Wurstsalat und Käseplatte sind Tellersülsen eine erfrischende Spezialität. Die gibt es fix und fertig beim Metzger oder im Supermarkt. Mit ein paar Zutaten wird daraus ein Gaumenschmaus. Der Tipp: Sülze in Würfel schneiden und ein paar Tage in ein Essig-Öldressing legen. Ofenfrisches Bauernbrot oder knusprige Brötchen perfektionieren das kulinarische Erlebnis.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Süß-Saurer Sülzwürfelsalat**":

### Zutaten

- 600 g Sülze (mit Gemüse und Schwein)
- 150 g Gewürzgurken (plus 100 ml Gurkenflüssigkeit), klein geschnitten
- 2 TL grober Senf
- 5 EL Öl
- 1 kleine Zwiebel
- Etwas Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
- Extra: Cocktailtomaten, Salatblätter

### Zubereitung

Sülze in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Sülzwürfel mit Zwiebeln, Senf, Gewürzgurken, Gurkenflüssigkeit, Essig, 50 ml Wasser, Zucker und Öl vermischen.

Mindestens 1 Tag (besser 3 Tage) marinieren.

Zum Servieren alles auf Salatblätter anrichten.

Mit Pfeffer bestreuen und mit Tomaten und Schnittlauch garnieren.

**Tipp:** Dazu schmecken Brötchen.