

Klassiker mal anders: Gelbwurstsalat mit bunten Paprikastreifen



Klassiker mal anders

Wurstsalat ist bei heißem Wetter ein beliebter Klassiker. In Biergärten oder auf der Terrasse erfrischt der deftige, säuerliche Salat. Dazu ein kühles Getränk, vielleicht ein frisch gezapftes Bier oder ein spritziger Radler und der Sommer zeigt sich in seiner ganzen Herrlichkeit. Der klassische Wurstsalat wird oft mit Lyoner oder Regensburger zubereitet. Diese typischen Rezepturen haben wir auch in unserer reichhaltigen Rezeptdatenbank. Zudem möchten wir mit weiteren Ideen alle Wurstsalat-Fans inspirieren. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Kombination aus zart-würziger Gelbwurst und bunten Paprikastreifen? Essiggurken sind selbstverständlich auch mit dabei. Denn die müssen einfach im Wurstsalat drin sein.

Also, es lebe der Wurstsalat in all seinen Varianten.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Gelbwurstsalat mit bunten Paprikastreifen**“:

Zutaten

- 400 g Gelbwurst (mit Petersilie), geschnitten
- Je 1 Paprika, rot, gelb
- 4 Essiggurken (plus 50 ml Essiggurkenflüssigkeit)
- 6-7 EL Essig
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- Salz & Pfeffer
- Petersilie zum Anrichten

Zubereitung

Die Gelbwurstscheiben in Streifen schneiden.

Die Paprika, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Nun auch die Zwiebel pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Essiggurken zunächst längs in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Alles zusammen in einer Schüssel mit Essiggurkenflüssigkeit, Essig, Öl, Salz und Pfeffer mischen.

Mindestens 30 Minuten marinieren lassen, dann mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Dazu schmecken Laugenbrötchen.