

Schwäbischer Wurstsalat und Wurst-Käse-Salat im Glas



[caption id="attachment_10713" align="aligncenter" width="584" caption="Ideals für ein Picknick: der



Wurstsalat"]

[/caption]

Unser Wurstsalat im Glas ist ideal für`s Buffet, zum Mitnehmen in die Arbeit oder für ein sommerliches Picknick. Dazu ein kräftiges Bauernbrot, vielleicht ein wenig Almbutter und ein Glas kühles Bier.

Er eignet sich hervorragend für eine Party. Kann man schon einen Tag vorher zubereiten, am nächsten Tag lediglich etwas ausgarnieren. Bleibt im Kühlschrank frisch, auch hygienisch eine feine Sache. Für den Wurst-Käse-Salat geht die gleiche Rezeptur, lediglich die Schwarzwurst wird mit Käse getauscht.

Zutaten

- für 8 kleinere Einweckgläser
- 600 g Schinkenwurst oder Lyoner in dünne Scheiben geschnitten
- 300 g Schwarzwurst in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln
- Essig
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eier
- 3-4 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- Einige Salatblätter

Zubereitung

Die Schinkenwurst- oder Lyoner-Wurstscheiben in Streifen schneiden und zusammen mit den Schwarzwurst-Scheiben in eine passende Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann die Zwiebelwürfel zu der Wurst geben und alles mit Essig, Öl, etwas Wasser, Salz und Pfeffer aus der Mühle rezent abschmecken. Den fertigen Salat in der Schüssel 30 Minuten ziehen lassen und dann in die Weckgläser einfüllen.

Die Eier kochen bis sie hart sind und dann schälen und vierteln. Die Radieschen und den Schnittlauch wasche und in Scheiben bzw. Röllchen schneiden. Die Salatblätter ebenfalls waschen und in größere Stücke teilen. Dann Salatblätter, Eierviertel, Radieschen und Schnittlauch auf den Wurstsalat in den Gläschen garnieren.

