

Sommer auf dem Teller: köstliche Essigwurst



Sommer auf dem Teller

Das heutige Rezept ist eine feine Wurstsalatvariante, denn der Trick dabei ist, die Zutaten in sehr, sehr feine Scheiben zu schneiden. Dadurch bleibt das Dressing gut haften und der Geschmack kommt stärker hervor.

Die Grundzutaten bestehen aus Lyoner-Wurst vom heimischen Metzger, knackigen Gewürzgurken und frischen Zwiebeln. Die feinen Zutaten werden über Nacht in einem schmackhaften Essig-Öl-Dressing eingelegt, und mit Senf verfeinert. Ein Genuss, nicht nur für den Sommer.

Deswegen hier das heutige Rezept für **eingelegte Essigwurst**:

Zutaten

- 800 g Wurst (z.B. Lyoner vom heimischen Metzger), dünn geschnitten
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 80 ml Apfelessig
- 100 g Essiggurken, in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 2 rote Zwiebel, geschält und in feine Ringe geschnitten
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

Für das Dressing den Essig, 50 ml Essiggurkenflüssigkeit, Senf, Öl, Zucker, Pfeffer, Paprika und Salz mischen.

Die Wurst pellen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Wurstscheiben mit dem Dressing, Essiggurkenscheiben und den Zwiebeln mischen. Alles in Einmachgläser schichten und mindestens 4 Stunden marinieren.

Zum Servieren auf Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu Bauernbrot oder Brezeln reichen.