

Für scharfe Abende: Feuriger Wurstsalat mit eingelegten roten Zwiebeln



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 x Brühwürste mit Käsefüllung
- 4 Essiggurken + 8 EL Essiggurkenwasser
- 3 rote Zwiebeln
- 2-4 EL Jalapeños, in Scheiben
- 2 EL Öl
- 1 EL Senf
- 50 ml Essig
- 1 EL Zucker oder Honig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- Wer möchte: Schnittlauch, scharfe Peperoniringe und Roggenbrötchen zum Servieren



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Ringe in ein oder zwei Einmachgläser schichten.

50 ml Essig mit 250 ml Wasser (oder Apfelsaft), Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig und Lorbeer aufkochen und über die Zwiebeln gießen. Deckel aufschrauben und mindesten 2 Stunden ziehen lassen (besser über Nacht).

In einer Schüssel das Wurstsalatdressing aus Senf, Essiggurkenwasser, Öl, Salz, Pfeffer und Jalapeños mischen.

Für den Wurstsalat die Würste und die Essiggurken in sehr feine Ringe schneiden und in die Schüssel ins Dressing geben.

Vor dem Servieren alles mit den eingelegten Zwiebeln (plus Sud) vermischen und auf einem Teller anrichten.

Tipp: Dazu schmecken knusprige Roggenbrötchen. Wer möchte, streut noch frischen Schnittlauch darüber. Ich habe zusätzlich noch feine Ringe scharfer Peperoni untergemischt.