

Bachmeiers Wurst-Salat mit Schwarzbrot-Chips

 happy-mahlzeit.com/2021/08/10/bachmeiers-wurst-salat-mit-schwarzbrot-chips

Zutaten für den Salat:

- 4 Regensburger Würste, ersatzweise Lyoner
- 100 g Allgäuer Bergkäse, ohne Rinde
- 2 Essig-Gurken
- 1/2 Salatgurke
- 1/2 Bund Radieschen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch

Für die Marinade:

- 6 EL Essig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Sahne-Meerrettich (aus dem Glas)
- 100 ml Wasser
- 2 Prisen Zucker
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

6 EL Öl

Für die Brot-Chips:

- 4 dünne Scheiben Schwarzbrot
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Salat die Würste häuten und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse in feine Streifen schneiden.

Für die Marinade in einer Schüssel den Essig mit Senf und Meerrettich glatt rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit 100 ml Wasser verrühren. Wurst und Käse vermengen, mit dem Dressing mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Essig-Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, vierteln und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten zum Wurst-Salat geben und vorsichtig unterheben. 6 EL Öl darübergerben und auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch oder Gartenkresse garnieren.

Für die Brot-Chips das Brot in ca. 5 cm große Stücke zerrupfen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehe andrücken. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Brot, Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben und auf beiden Seiten kross anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Brot herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Wurst-Salat reichen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier