

Saure Wurst (Wurstsalat)

So nennt man den Wurstsalat in Bayern oder Tirol. Die Wurstscheiben werden dafür möglichst akkurat im Rund in einem Teller ausgelegt. Man könnte auch „Carpaccio“ dazu sagen...



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 200 g Fleischwurst in Scheiben
- 1 große rosa oder rote Zwiebel
- Petersilie
- 3 EL milder Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 EL Öl
- ein Spritzer Wasser

Zubereitung:

- Die Wurstscheiben auslegen, wie oben beschrieben. Die Zwiebel in feine Ringe hobeln und darüber verteilen, Petersilie sehr fein hacken und darüberstreuen.
- Alles salzen (sparsam!) und pfeffern, mit Essig und Öl beträufeln. Einen Schuss Wasser dazugeben. Und jetzt diese Flüssigkeit mit einem Löffel immer wieder über die Wurstscheiben träufeln, bis die Wurst überall von der Marinade getränkt wurde.