



Wurstsalat für ein herbstliches Picknick

(Reicht für ca. 6 Portionen, Anzahl Gläser je nach Größe)

Zutaten: 600g Fleischwurst, 200g Blutwurst (kann durch gleiche Menge Fleischwurst ersetzt werden), 250g Emmentaler, 1 – 2 Äpfel, 1/2 große Gemüsezwiebeln, 200ml Essig weiß, 250ml Wasser, 2 TL Salz, gleich mit dem Wasser mischen, Pfeffer schwarz aus der Mühle, 2 EL Senf, 1/2 Bund frische Petersilie, 30ml Rapsöl, 1/2 TL Zucker

Zubereitung: Zwiebeln schälen und die Petersilie waschen, trocknen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Salzwasser mit dem Essig, Öl und dem Senf, Zucker in eine Schüssel geben und die Zwiebelringe mit der Petersilie in die Marinade geben, vermengen. Fleischwurst, Käse, Blutwurst in dünne Scheiben schneiden, und dann in ganz feine Streifen. Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Ebenfalls in dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden. Alles zur Marinade geben und gut vermengen. Dann in Weckgläser füllen und kühl stellen. Dazu passt ein herzhaftes Bauernbrot.