

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, den 17.05.2023**

**Wurstsalat mit Gurken und Schnittlauch**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

800 g Schinkenwurst,  
alternativ Bierschinken  
4 Zwiebeln, rot (ca. 100 g)  
2 Bund Schnittlauch  
8 Essiggurken, mittelgroß  
100 g Senf  
100 ml Weißweinessig  
200 ml Wasser  
6 g Salz  
5 g Zucker  
40 ml Sonnenblumenöl  
Außerdem  
4 Gläser á 200 ml  
1 Glas, ca. 500 ml



**Zubereitung:**

1. Die Schinkenwurst zuerst in Scheiben und dann in feine Streifen schneiden.
2. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls in feine Streifen, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
3. Für das Dressing Senf, Essig, Wasser, Salz, Zucker und Öl in ein großes Glas (ca. 500 ml Inhalt). geben und leicht verrühren. Das Glas verschließen und so lange Schütteln, bis sich alle Zutaten komplett vermischt haben.
4. Wurst und übrige Zutaten auf die kleinen Gläser verteilen. Vor Ort dann das Dressing auf den Wurstsalat geben gut mischen und sofort verzehren.

**Tipp:**

Dazu passt hervorragend eine Scheibe ofenfrisches Sauerteigbrot. Wer möchte gibt noch fein geschnittenen Bergkäse oder Schwarzwurst hinzu.