

# Schweizer Wurstsalat



## Zutaten für vier Personen:

5 Regensburger (alternativ 400 g Lyoner)  
150 g Emmentaler  
8 Radieschen  
4 Essigurken  
1 gewürfelte Tomate (optional)  
Schnittlauchröllchen (optional)

## Marinade:

1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 knappe TL scharfer Senf  
eine Prise Chilipulver (optional)  
6 EL Estragon- oder Weißweinessig  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
2 EL Essigurkenlake  
100 ml neutrales Öl

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Regensburger schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Emmentaler in Scheiben und dann in kurze Streifen schneiden.
3. Radieschen waschen, Wurzel und Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.
4. Essigurke ebenfalls in Scheiben schneiden.
5. Tomate würfeln: zuerst halbieren, auf Schnittfläche setzen, nochmals quer einschneiden, dann in Streifen und Würfel schneiden.
6. Schnittlauch in kurze Röllchen schneiden.
7. Für die Marinade alle

Zutaten in einen hohen Becher geben und mit dem Schneidestab mixen.

8. Von der Marinade reichlich nehmen, aber der Wurstsalat soll nicht in der Marinade "schwimmen".

9. Wurstsalat mindestens 60 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

## Hinweise:

Anstelle der Regensburger kann man Lyoner nehmen, Regensburger schmecken aber besser.

Perfekt zum Mitnehmen in den Biergarten oder zum Picknick.

Als kleines Gericht kann man zu Wurstsalat Pellkartoffeln essen. Das mildert etwas die Säure.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Brotzeit, kleine Gerichte, Partygerichte, große Salate, Wurst, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 08.01.2023