

Ungarischer Wurstsalat



Zutaten für vier Personen:

400 Gramm Fleischwurst
(ersatzweise Regensburger)

1/2 Zwiebel

1 Paprikaschote rot

1 Paprikaschote grün

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

1. Fleischwurst in Streifen schneiden, Regensburger alternativ in sehr feine Scheiben.

2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in ein kleines Sieb geben und 30 Sekunden blanchieren. Paprikaschoten längs halbieren, Kerne und weiße Häute entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Häute von den Streifen mit einem Sparschäler abmachen. Anschließend die Streifen in gefällige Stückchen teilen.

3. Für die Marinade alle Zutaten in einen hohen Kunststoffbecher geben und mixen. Nur einen Teil der Marinade verwenden, den

Rest anderweitig. Alles in eine Schüssel geben und gut mischen. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Hinweise:

In Essigurkengläsern findet sich ein Satz von Zwiebeln, Paprikastückchen und Senfkörnern. Falls vorhanden, etwas von dem Satz zusammen mit 2 EL Essigurkenlake zu dem Salat geben. Man kann sich dann die blanchierten Zwiebeln sparen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Brotzeit, kleine Gerichte, Partygerichte, Wurst, ungarisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023