Bayrischer Wurstsalat

Nicht nur in der Schweiz, auch in Bayern ist der Wurstsalat beliebt und hat auf den Speisekarten einfacherer Beizen einen festen Platz. Wird in der Schweiz der Wurstsalat meistens mit Cervelats zubereitet, so ist in Bayern die etwas mildere Salatwurst, die ungefähr einer Lyonerwurst entspricht, erste Wahl für den Wurstsalat.

Die Sauce wird mit Obstessig, Sonnenblumenöl und gehackter Zwiebel angerührt, dazu kommen Senf, Sauerrahm, in Streifen geschnittene Radieschen und natürlich wird sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Vor dem Anrichten sollte die Wurst gut eine Stunde in der Salatsauce ziehen.

Zutaten (1 Portion)

150g	Salatwurst
	(Lyoner, in 5mm dicke Scheiben geschnitten)
3	Radieschen
1	kleine Zwiebel
2El	Sonnenblumenöl
1El	Obstessig
2Tl	milder Senf
1Tl	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

3/4 der Zwiebel fein hacken, 1/4 in Scheiben schneiden und zur Garnitur beiseite stellen.s

Sonnenblumenöl, Essig, Senf, gehackte Zwiebel und Sauerrahm miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wurst in ca. 5mm breite Streifen schneiden. Radieschen in dünne Streifen schneiden. Beides mit der Salatsauce vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Auf Blattsalat anrichten und mit den Zwiebelscheiben garnieren.