

# Schweizer Wurstsalat im Glas



## Zutaten für drei Personen:

300 g Bierwurst

150 g Emmentaler am Stück

3-4 mittelgroße Essiggurken

1/3 einer roten Zwiebel

## Marinade:

2 erbsengroße Portionen Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

10-12 EL Weißweinessig

6-9 EL Wasser

12 EL Gurkenwasser

2-3 EL neutrales Öl

## Besondere Hilfsmittel:

mittelgroße Weckgläser mit Deckel (80-100 ml)

1. Bierwurst in Scheiben schneiden und vierteln. Emmentaler mit einem Sparschäler in sehr dünne Scheiben schneiden, dann in schmale Streifen. Essiggurken längs vierteln und dann quer in Stückchen schneiden. Rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen teilen.

2. Marinade rühren, alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und den Salat mindestens 3 h im Kühlschrank ziehen lassen. Nach Geschmack dann Zwiebelringe reduzieren oder entfernen, eventuell extra servieren.

3. Salat auf Weckgläser mit Deckeln verteilen, eventuell noch länger im Glas kühlen.

4. Mit Messer, Gabel und Löffel servieren.

## Hinweise:

Das Geschmackserlebnis hängt stark von der gewählten Wurst ab, einfache würzige Bierwurst ist ok.

Die Rezeptanregung stammt aus dem Café Kröner in Straubing, Juli 2021.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 4 h, kleine Gerichte, Brotzeit und Biergarten, Wurst, Käse, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 26.03.2023