

## WURSTSALAT



### Zutaten für 4 Portionen

Deutsche Wurstsorten  
(Zum Beispiel Regensburger, Lyoner)  
2 Essiggurken  
2 große Zwiebeln  
4 Teelöffel Essig  
4 Teelöffel Öl  
Salz, Pfeffer und Schnittlauch

### Zubereitung

1. Wurst schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Essiggurken in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Dressing aus Öl, Essig, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker mischen.
3. Dressing über der Wurst, den Zwiebeln und den Essiggurken verteilen und vorsichtig umrühren.
4. Wurstsalat für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Wurstsalat mit gehacktem Schnittlauch servieren.

### **Notiz**

Wurstsalat ist ein deutsches Gericht. Er wird am häufigsten in Süddeutschland aber auch in anderen Ländern serviert. Da man verschiedene Wurstsorten, Essiggurken und andere Zutaten verwenden kann, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die wichtigsten Zutaten für einen Wurstsalat sind jedoch immer Essig, Wurst und Zwiebeln. Ein typischer Wurstsalat ist sehr schnell zubereitet. Man muss nur alle Zutaten mischen und mit dem Dressing übergießen. Man kann alle Wurstsorten verwenden. Der Bayerische Wurstsalat besteht zum Beispiel aus Regensburger oder Lyoner. Der Bayerische Wurstsalat ist ein berühmtes Biergartengericht und wird auch auf dem Oktoberfest serviert.