

SAUSAGE SALAD



ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

Υλικά (για 4)

8 λουκάνικα (προβρασμένα, έτοιμα για κατανάλωση)

2 αγγουράκια τουρσί

2 μεγάλα κρεμμύδια

4 κουταλάκια ξύδι

4 κουταλάκια ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι, σχινόπρασο

Εκτέλεση

1. Αποφλοιώνουμε και κόβουμε τα λουκάνικα σε λεπτές φέτες. Κόβουμε το κρεμμύδι σε ροδέλες. Ψιλοκόβουμε τα αγγουράκια. Βάζουμε όλα τα υλικά σε βαθύ πιάτο.

2. Ανακατεύουμε καλά το ελαιόλαδο, το ξύδι, πιπέρι, αλάτι και λίγη ζάχαρη. Ρίχνουμε το μίγμα πάνω στα λουκάνικα και ανακατεύουμε απαλά.
1. Η σαλάτα πρέπει να μείνει στο ψυγείο για μισή ώρα. Γαρνίρουμε με φιλοκομμένο και φρέσκο σχινόπρασο.

Σημείωση

Το πιάτο αυτό είναι χαρακτηριστικό της γερμανικής κουζίνας με κύριο συστατικό τα λουκάνικα. Το συναντούμε κυρίως στη νότια Γερμανία παρόλο ότι το βρίσκουμε και σε άλλες περιοχές αλλά και σε περιοχές της Ευρώπης. Η χρήση των λουκάνικων, πικάντικων ή όχι, τα αγγουράκια, το τουρσί και τα άλλα υλικά κάνουν το πιάτο αυτό να μπορεί να παρουσιαστεί με διάφορες παραλλαγές, σε όλες όμως τα απαραίτητα συστατικά είναι τα λουκάνικα, το ξύδι και τα κρεμμύδια.

Στο πιάτο αυτό χρησιμοποιούνται ωμά όλα τα υλικά και τα λουκάνικα συνήθως είναι 'του αέρος'. Στις περισσότερες παραλλαγές χρειάζεται απλά η ανάμειξη των υλικών και τα μπαχαρικά.

Όλα τα λουκάνικα αέρος είναι κατάλληλα για τη συνταγή αυτή. Στη Βαυαρία συνήθως χρησιμοποιούν τα τοπικά λουκάνικα που ονομάζονται Regensburger. Το πιάτο αυτό συνοδεύεται με μπύρα και σερβίρεται στις τοπικές γιορτές κάθε Οκτώβρη μήνα που ονομάζονται Oktoberfest.