

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit

} ½ **Stunde**
1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lyoner Wurst	g	500	750
Radieschen	Bund	1	1½
Zwiebeln	g	120	180
Essiggurken (Glas)	g	100	150
Frühlingszwiebeln	g	100	150
Schnittlauch 1/2 Bund	EL	2	3
Senf scharfer	EL	1	1½
Obstessig	EL	4	6
Olivenöl	TL	5	8
Essiggurkenwasser	EL	4	6
Blattsalat (eventuell)	g	80	120
Brezeln (eventuell)	St.	4	6
Meersalz, Pfeffer			

VORBEREITEN:

1. Wurst enthäuten, in Scheiben schneiden.
2. Radieschen säubern, in Scheiben schneiden.

3. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden.
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden,
5. Frühlingszwiebeln säubern und in Röllchen schneiden.
6. Essiggurken in feine Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten mit der Wurst in eine Schüssel geben.
2. In separater kleiner Schüssel Senf mit Obstessig, Olivenöl, Gurkenessigwasser gut verrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Marinade über den Wurstsalat geben und gut vermengen.
4. Den Salat circa eine Stunde ziehen lassen.
5. **Anrichtevorschlag:** Blattsalate gut waschen, abtropfen lassen und auf einem flachen Teller ausbreiten. Den Wurstsalat darauf anhäufen und mit Restmarinade überziehen. - Brezeln mit anlegen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette, Laugenbrezeln.