Rustikaler Weißwurst-Salat



Echte Bayern werden sicherlich den Kopf schütteln, wenn sie dieses Rezept lesen. Weißwurst in einem Salat. Aber zumindest habe ich für die Vinaigrette original bayerischen, süßen Senf verwendet. Und sie noch mit Honig-Essig und Olivenöl verfeinert.

Da mir vor einigen Wochen ein rustikaler Rostbratwurst-Salat auch gut gelungen ist, habe ich diesen Salat gern zubereitet. Und er mundet sehr gut.

Das Ganze ergibt einen ganze Mahlzeit und reicht für zwei Personen.

Zutaten für 2 Personen:

Für den Salat:

- 10 Weißwürste (600 g)
- 300 g Fleischwurst

- 300 g Emmentaler
- 1/2 grüne Paprika
- 2 orange Mini-Paprika
- 1/2 Zucchini
- 2 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie

Für die Vinaigrette:

- 90 ml süßen, groben Senf
- 6 EL Honig-Essig
- 10 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Weißwürste im nur noch siedenden Wasser 15–20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, längs halbieren und quer in halbe Scheiben schneiden.

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Wurst und Käse in schmale Streifen schneiden.

Senf, Essig und Öl in eine Schale geben, salzen und pfeffern und verrühren.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Vinaigrette darüber geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat in zwei kleinere Servierschüsseln geben und servieren.

Münchner Weißwürste mit süßem Senf



Leckere Würste

Ich bin auf ungewohntem Wege zu Münchner Weißwürsten gekommen. Das ist eigentlich merkwürdig für einen Hamburger Fischkopf. Aber ich habe sie dennoch zubereitet und gegessen.

Mein Rat: Würste nicht in Wasser garen wie in der Anleitung angegeben, sondern in Gemüsefond. Dadurch werden die Würste noch schmackhafter.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Münchner Weißwürste (5 Stück)
- 1 l Gemüsefond
- süßer Senf

Zubereitungszeit: 15 Min.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Würste dazugeben und zugedeckt im nur noch siedenden Fond etwa 10 Minuten garen lassen.

Würste herausnehmen, auf einen Teller geben und Senf dazugeben. Servieren.