

Teufel-Salat (scharfer Wurst-Salat mit Paprika)

Für 4 Personen

400 g Regensburger Würste	Paprika, rot, geschmort	100 ml Rinderbrühe
4 EL Rotweinessig	50 ml Pflanzenöl, kaltgepresst	1 EL Senf, scharf
1 TL Sambal-Oelek	2 Paprika, rot	2 Möhren
2 Möhren, gelb	1 Stange Lauch, jung	4 Gewürzgurken
1 Apfel	1 Bund Koriandergrün, klein	Tabasco
Pfeffer schwarz	Zucker	Salz

Paprika, Möhren, gelbe Möhren, Lauch, Gewürzgurken und Apfel putzen und in Streifen schneiden. Die Würste in feine Streifen schneiden. Koriander putzen und fein schneiden. Die geschälte Paprika mit Brühe, Essig, Öl, Senf, ein paar Spritzer Tabasco, Sambal Oelek, Salz, Zucker und Pfeffer zu einer cremigen Soße mixen. Diese Soße in einer großen Schüssel über die Wurststreifen geben. Paprika, Möhre, Lauch, Apfel und Gurken sowie das Koriandergrün unter mischen und den Salat sofort servieren.

Tipp:

Der Teufelssalat kann als Fingerfood in Salatblättern angerichtet werden.

Kolja Kleeberg am 04. Juni 2010