Schweizer Wurstsalat

Für 5 Portionen

Für den Salat:

600 g Kalbfleischwurst	1 große Zwiebel	4 Spreewald-Gurken, Würfel
4 m.-große Tomaten	1 Paprikaschote, Glas	300 g Leerdammer

Für die Marinade:

6 EL Weinessig	3 Spritzer Zucker	$\frac{1}{2}$ TL, gestr. Salz
1 TL, gestr. Senf	1 TL Pfeffer, bunt	6 EL Distelöl
120 ml Wasser	1 Bund Schnittlauch	

Die Wurster häuten und in Scheiben schneiden, dann in schmale Streifen.
Die Speisezwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden, evtl. etwas wässern, damit die Schärfe nachlässt.
Essiggurken und Paprikaschoten aus dem Glas abtropfen lassen und erst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.
Tomaten waschen und in Spalten schneiden.
Den Käse ebenfalls in schmale Streifen schneiden.
Alles in eine große Schüssel geben. Mit der Marinade aus Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker, Öl und Wasser begießen und alles gut durchmischen.
Der Wurstsalat sollte für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen. Bei Bedarf etwas nachwürzen.
Vor dem Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.
Dazu schmeckt besonders gut frisches Bauernbrot

NN am 23. November 2009