Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Für scharfe Abende: Feuriger Wurstsalat mit eingelegten roten Zwiebeln

Das Evergreen im Sommer ist und bleibt: der Wurstsalat…

Es gibt eine Vielzahl an klassischen und guten Wurstsalat Rezepten, aber heute habe ich ein ganz besondere Kreation anzubieten. Der Clou sind Käsebrühwürste, die mit Jalapeños feurig gewürzt sind. Alternativ kann mit scharfen Peperoni oder etwas Chilipulver nachgewürzt werden. Das i-Tüpfelchen sind die eingelegten süß-sauren Zwiebeln. Die heben den Wurstsalat in neue, ungeahnte Sphären.

Wer es nicht glaubt... unbedingt nachmachen und genießen…

Hier unser heutiges Rezept für „**Feurigen Wurstsalat mit eingelegten roten Zwiebeln“:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 x Brühwürste mit Käsefüllung
- 4 Essiggurken + 8 EL Essiggurkenwasser
- 3 rote Zwiebeln
- 2-4 EL Jalapeños, in Scheiben
- 2 EL Öl
- 1 EL Senf

- 50 ml Essig
- 1 EL Zucker oder Honig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- Wer möchte: Schnittlauch, scharfe Peperoniringe und Roggenbrötchen zum Servieren

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Ringe in ein oder zwei Einmachgläser schichten.

50 ml Essig mit 250 ml Wasser (oder Apfelsaft), Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig und Lorbeer aufkochen und über die Zwiebeln gießen. Deckel aufschrauben und mindesten 2 Stunden ziehen lassen (besser über Nacht).

In einer Schüssel das Wurstsalatdressing aus Senf, Essiggurkenwasser, Öl, Salz, Pfeffer und Jalapeños mischen.

Für den Wurstsalat die Würste und die Essiggurken in sehr feine Ringe schneiden und in die Schüssel ins Dressing geben.

Vor dem Servieren alles mit den eingelegten Zwiebeln (plus Sud) vermischen und auf einem Teller anrichten.

Tipp: Dazu schmecken knusprige Roggenbrötchen. Wer möchte, streut noch frischen Schnittlauch darüber. Ich habe zusätzlich noch feine Ringe scharfer Peperoni untergemischt.