

Rezept zur Wasenzeit: Weißwurstsalat mit Brezelchips



[caption id="attachment_10259" align="aligncenter" width="709" caption="Wurstsalat mal anders, nämlich mit Weißwürsten vom Stuttgarter Metzger"][/caption]

Nicht nur bei den Nachbarn in Bayern ist die Weißwurst und eine Brezel dazu eine beliebte Spezialität. Am Besten im Biergarten oder mit einem frisch gezapften Bier serviert. Passend zur Frühlingsfestzeit auf dem Cannstatter Wasen haben wir uns ein Rezept für einen besonderen Wurstsalat ausgedacht. Die knusprig gebackenen Brezelchips schmecken ausgezeichnet dazu. Wir empfehlen: unbedingt ausprobieren!

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 6 Weißwürste à ca. 80 g
- 3 Essiggurken
- 8 Radieschen
- 2 Schalotten oder 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 3-4 EL Essig
- 2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- etwas süßen Weißwurstsenf
- etwas Schnittlauch zum Bestreuen
- 2 Brezeln



Zubereitung

1. Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel ein Dressing zubereiten.
2. Von den Weißwürsten die Haut abziehen. Dann die Würste in dünne Scheiben schneiden.
3. Essiggurken und Radieschen ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Alle Zutaten in die Schüssel mit dem Dressing geben und vermengen.
6. Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden und im Backofen bei 180°C Umluft ca. 5-7 Minuten knusprig und goldbraun backen.
7. Vor dem Servieren die Brezelchips unter den Wurstsalat mischen und in Schälchen füllen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.