

Zum Vesper: Buntes Wurstsalatsülzchen



[caption id="attachment_12278" align="aligncenter" width="774" caption="Eine rustikale Erfrischung auf dem



Vesperteller..."]

[/caption]

Im Sommer passt Wurstsalat perfekt zum Vesper. Abwechslung hierbei bietet eine Wurstsalatsülze. Als süß-saures Gelee bringt der Aspik nachhaltige Kühlung an den Gaumen. Also quasi als Wurstsalatbalsam gegen innerlichen Sonnenbrand...

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 2 Regensburger Würste oder 200 g Lyonerwurst
- 80 g Essiggurken
- 40 g Karotte
- 40 g Zwiebel
- 40 g Kohlrabi
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Gurkenfond (aus dem Essiggurkenglas)

- 1 Päckchen Sülzenpulver
- Etwas Petersilie, klein geschnitten

Zubereitung

Die Würste enthäuten und in Streifen schneiden. Die Karotte, Zwiebel und Kohlrabi schälen und in Streifen schneiden. Die Essiggurken ebenfalls in Streifen schneiden. Alles in einer Schüssel mit geschnittener Petersilie verrühren. Dann den Wurstsalat in eine Terrinenform mit ca. 800 ml Inhaltvolumen schichten.

In einem Topf die Gemüsebrühe mit Essigfond und Sülzenpulver kalt verrühren und 5 Minuten quellen lassen (Am Besten nochmal die Anleitung auf der Verpackung genau lesen). Dann den Topf bei mittlerer Stufe langsam erhitzen (aber nicht kochen lassen!). Die erhitze Flüssigkeit auf den Wurstsalat gießen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank einige Stunden ganz durchkühlen bis die Sülze fest geworden ist.

Zum Servieren die Sülze aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Am Besten mit Krautsalat oder



grünem Salat, roten Zwiebeln und einer Brezel servieren