

„Wurstsalat“-Vesperaufstrich



Zutaten:

Für 4 Personen (2 Gläser)

- 150 g Lyoner, Regensburger oder Fleischwurst
- 2 Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 100 g Essiggurken
- 250 g Essiggurkenwasser
- 1 TL Agar Agar
- Salz, Pfeffer
- Ca. 2-3 EL Essig zum Abschmecken
- 1 TL grober Senf
- 1 TL Zucker
- Zum Garnieren etwas Radieschen und Schnittlauch



Zubereitung

Die dünn geschnittene Wurst in Streifen schneiden. Tipp: je dünner desto besser. Die dünnen Streifen anschließend fein würfeln.

Danach die Essiggurken aus dem Glas nehmen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln.

Die Wurst- und Essiggurkenwürfel sowie die Schalottenwürfel in Einmachgläser schichten.

Die Essiggurkenmarinade aus dem Glas mit 2-3 EL Essig, 1 TL Agar Agar, 1 TL groben Senf, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren und in einem Topf erhitzen. Unter Rühren 2 Minuten lang kochen. Dann in die Einmachgläser verteilen. Die Deckel verschließen und im Kühlschrank abkühlen und ziehen lassen.

Zum Servieren mit einem Löffel auf Brot verstreichen. Mit Zwiebelringen, Schnittlauchröllchen und Radieschenscheiben garnieren.

Tipp: Alternativ schmeckt auch die Schweizer Variante mit etwas weniger Wurst, dafür Käse und etwas Paprika.

