Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Eingelegte Essigwurst

Zutaten:

- 800 g Wurst (z.B. Lyoner vom heimischen Metzger), dünn geschnitten
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 80 ml Apfelessig
- 100 g Essiggurken, in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 2 rote Zwiebel, geschält und in feine Ringe geschnitten
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitung

Für das Dressing den Essig, 50 ml Essiggurkenflüssigkeit, Senf, Öl, Zucker, Pfeffer, Paprika und Salz mischen.

Die Wurst pellen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Wurstscheiben mit dem Dressing, Essiggurkenscheiben und den Zwiebeln mischen. Alles in Einmachgläser schichten und mindestens 4 Stunden marinieren.

Zum Servieren auf Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu Bauernbrot oder Brezeln reichen.