

Schwäbischer Wurstsalat im Glas



Zutaten:

- für 8 kleinere Einweckgläser
- 600 g Schinkenwurst oder Lyoner in dünne Scheiben geschnitten
- 300 g Schwarzwurst in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln
- Essig
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eier
- 3-4 Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- Einige Salatblätter



Zubereitung

Die Schinkenwurst- oder Lyoner-Wurstscheiben in Streifen schneiden und zusammen mit den Schwarzwurst-Scheiben in eine passende Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann die Zwiebelwürfel zu der Wurst geben und alles mit Essig, Öl, etwas Wasser, Salz und Pfeffer aus der Mühle rezent abschmecken. Den fertigen Salat in der Schüssel 30 Minuten ziehen lassen und dann in die Weckgläser einfüllen.

Die Eier kochen bis sie hart sind und dann schälen und vierteln. Die Radieschen und den Schnittlauch wasche und in Scheiben bzw. Röllchen schneiden. Die Salatblätter ebenfalls waschen und in größere Stücke teilen. Dann Salatblätter, Eierviertel, Radieschen und Schnittlauch auf den Wurstsalat in den Gläschen garnieren.