Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Süß-saurer Sülzwürfelsalat

Zutaten:

- 600 g Sülze (mit Gemüse und Schwein)
- 150 g Gewürzgurken (plus 100 ml Gurkenflüssigkeit), klein geschnitten
- 2 TL grober Senf
- 5 EL Öl
- 1 kleine Zwiebel
- Etwas Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
- Extra: Cocktailtomaten, Salatblätter

Zubereitung

Sülze in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Sülzwürfel mit Zwiebeln, Senf, Gewürzgurken, Gurkenflüssigkeit, Essig, 50 ml Wasser, Zucker und Öl vermischen.

Mindestens 1 Tag (besser 3 Tage) marinieren.

Zum Servieren alles auf Salatblätter anrichten.

Mit Pfeffer bestreuen und mit Tomaten und Schnittlauch garnieren.

Tipp: Dazu schmecken Brötchen.