

Zweierlei Wurstsalat am Spieß



Zutaten:

200 g Lyoner am Stück

4 große Essiggurken

4 Radieschen

1 kleine Zwiebel

Variante 2:

200 g Rotwurst am Stück

2 kleine Pellkartoffeln, vorgekocht

1 kleiner Apfel

1 Kleine Zwiebel

Dressing:

150 ml Essig (z.B. Weißweinessig)

100 ml Öl (z.B. Sonnenblumen)

50 ml Apfelsaft

1-2 EL Senf

2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker



Zubereitung

Für den Wurstsalat Lyoner, Rotwurst, Essiggurken, Radieschen, Zwiebeln, Pellkartoffeln und den Apfel in gleich große Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.

Für die erste Variante Lyonerscheiben abwechselnd mit Gurken-, Radieschen- und Zwiebelscheiben schichten und mit einem Zahnstocher aufspießen.

Für die zweite Variante die Rotwurstscheiben abwechselnd mit Kartoffel-, Apfel- und Zwiebelscheiben schichten und mit einem Zahnstocher aufspießen.

Alle Spieße eng nebeneinander liegen in einen flachen Behälter geben. Zutaten für das Dressing mit einem Pürierstab (oder Schneebesen) fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über die Spieße gießen und mindestens 1 Stunde marinieren. Gegebenenfalls Spieße nach einer halben Stunde drehen.

Zum Anrichten den Rettich schälen und längs in 1cm dicke Streifen schneiden. Rettichstreifen auf den Teller

legen und die Wurstsalatspieße hineinstecken. Mit etwas Dressing beträufeln.

Tipp: Dazu passen frische Brezeln oder Bauernbrot.