

Wormser Wurstsalat

(ist ein uraltes Rezept von meiner Wormser Großmutter)

Zutaten pro Person:

150 - 200 g Fleischwurst, Lyonerwurst oder Schinkenwurst

2 kleine Essiggurken

1 mittlere Tomaten

1 hart gekochtes Ei

1 - 2 Eßlöffel Majonaise - kann auch Miracel Wip sein

Essig, Öl - am besten Rapsöl, Salz, Pfeffer, etwas Wasser, etwas Brühe von den Essiggurken dann braucht man nicht so viel Essig.

Die Wurst in schmale Streifen schneiden, das Ei pellen und mit dem Eischneider in Scheiben und danach nochmals mit dem Messer halbieren, die Essiggurken in kleine Würfel schneiden, die Tomaten in Achtel schneiden. Alles zusammen in eine Salatschüssel geben, mit Essig, Essigbrühe von den Gurken, Öl, Wasser, Salz und Pfeffer vermischen und ca. 1 Stunde stehen lassen. Zwischendurch öfter mal durchmengen. Durch die Standzeit bildet sich die so genannte Soße zum Wurstsalat.

Vor dem Servieren nochmals gut durchmischen und mit Baguettbrötchen oder Weißbrot servieren. Am leckersten schmeckt die Soße, die man so schön mit dem Brötchen austunken kann.

Für größere Mengen die Zutaten mit der Personenzahl multiplizieren.

Dieser Wurstsalat eignet sich wunderbar für eine Party oder als Geburtstagsessen bei vielen Gästen und kann gut einen Tag vorher schon zubereitet werden.

Wünsche Euch allen Gutes Gelingen und Guten Appetit!