

Weißwurstsalat-Interpretation



Zutaten:

für 2 Personen:

- 4 Weißwürste
- 2 Radieschen
- 10 Stiele Rucola
- 1 Schalotte
- 50 ml Balsamico-Essig weiß
- 25 ml Olivenöl
- 3 TL Honig
- 1 TL Senf mittelscharf
- 100 ml Wasser, kalt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Weißwürste etwa 10 -15 Minuten brühen, nicht kochen! Haut entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wenn sie abgekühlt sind in eine Schüssel geben.

Aus dem weißen Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und dem Wasser eine Salatsoße bereiten (ggf. die Mengen verändern, je nach Geschmack) und über die Wurst gießen. Radieschen fein hobeln und die Hälfte dazugeben. Schalotte sehr fein schneiden und unterrühren. Mindestens 20-30 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich durchmischen.

Auf tiefen Tellern anrichten und mit Rucola und den restlichen Radieschen bestreuen. Dazu gehören natürlich auch Brezn, wer mag mit Butter, und ein kaltes Bier.

Na denn: "an guadn..." 😊