



Wurstsalat to go mit Brezel

PORTIONEN: 80



Zutaten

15 kg Fleischwurst

60 Rote Zwiebeln

20 Bund Schnittlauch

900 g süßer Senf

900 ml Essig

Salz

Pfeffer

Öl

Radieschen nach Bedarf

Anleitung

1. Haut von der Wurst ablösen. Wurst in feine Scheiben schneiden.
2. Schnittlauch waschen und schneiden.
3. Senf und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Abschmecken. Öl unterrühren.
4. Wurst, Zwiebeln und Schnittlauch mischen, Marinade darübergießen
5. 30 Minuten ziehen lassen.
6. Salat in Vorratsglas füllen. Mit Radieschen garnieren.
7. Dazu Brezel anreichen.

Verpackungstipp:

Vorratsglas mit Deckel