



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