Wurst- und Eiersalat auf Bauernbrot

ohne Personenangabe

Zutaten

1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Zwiebeln, weiss
1 Tl	Senf
100 g	Kaese, Gouda
2 El	Mayonnaise
2 Tl	Ketchup
200 g	Fleischwurst
3 Stange/n	Petersilie, krause
4 El	Essig
4 El	Oel, Raps
4 Stueck/e	Eier, gekocht
4 Stueck/e	Gewuerzgurken

Wurstsalat:
Fleischwurst pellen, der LÃ¤nge nach halbieren und in dÃ¼nne Scheiben schneiden. Gouda in dÃ¼nne Scheiben und anschlieÃŸend in feine Streifen schneiden. Zwiebel schÃ¤len und fein wÃ¼rfeln. 2 GewÃ¼rzgurken fein wÃ¼rfeln. Petersilie waschen, trocken schÃ¼tteln und grob hacken.
Fleischwurst und Gouda mit Zwiebeln, GewÃ¼rzgurken, Petersilie, Essig und Ã–l vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurstsalat ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Eiersalat:
Eier in kochenden Wasser ca. 10 Minuten garen. AnschlieÃŸend mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und grob hacken. 2 GewÃ¼rzgurken fein wÃ¼rfeln. Mayonnaise, Senf und Ketchup verrÃ¼hren und mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen.
Eier und GewÃ¼rzgurken unter die Mayonnaise vermengen und 2 Stunden ziehen lassen. Wurstsalat und Eiersalat mit Bauernbrot servieren.