



Wurst- und Eiersalat auf Bauernbrot

ohne Personenangabe

Zutaten

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

Wurstsalat:

Fleischwurst pellen, der Laenge nach halbieren und in duenne Scheiben schneiden. Gouda in duenne Scheiben und anschliessend in feine Streifen schneiden. Zwiebel schaelen und fein wuerfeln. 2

Gewuerzgurken fein wuerfeln. Petersilie waschen, trocken schuettern und grob hacken.

Fleischwurst und Gouda mit Zwiebeln, Gewuerzgurken, Petersilie, Essig und Oel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurstsalat ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Eiersalat:

Eier in kochenden Wasser ca. 10 Minuten garen. Anschliessend mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und grob hacken. 2 Gewuerzgurken fein wuerfeln. Mayonnaise, Senf und Ketchup verruehren und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Eier und Gewuerzgurken unter die Mayonnaise vermengen und 2 Stunden ziehen lassen. Wurstsalat und Eiersalat mit Bauernbrot servieren.