

Schweizer Wurst-Käse-Salat mit französischer Salatsauce

Französische Salatsauce (Angaben für ca. 3 dl):

3 TL Senf (mittelscharf)

2 EL Mayonnaise

4 EL Rahm (ev. Halbrahm oder Kaffee-Sahne)

4 EL Weissweinessig (Condimento Bianco)

4 TL Zitronensaft

12 EL Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)

3 EL Salatkräuter

Salz und Pfeffer

⇒ Alles in Mischbecher füllen und gut schütteln (mischen)

Wurst-Käsesalat (Angaben für 2 Personen):

2 Cervelats (oder Stumpen) der Länge nach halbieren/quer ca. ½ cm breit schneiden (würfeln)

150 - 180 g milden Greyerzer grob raffeln

1 hartgekochtes Ei fein zerhackt

1 grosse Essiggurke in feine Scheiben geschnitten

2 - 3 Cornichons in feine Scheiben geschnitten

1 kleine Zwiebel (ev. Frühlingszwiebel) fein gehackt

Die Wurst- Käsemischung in einer Schüssel (trocken) mischen, danach Salatsauce beifügen, nochmals mischen, kurz stehen lassen und fertig ist der Wurst-Käsesalat.

En Guete

Cervelat oder Stumpen:

Cervelat und St. Galler Stumpen sind Brühwürste. Rein äusserlich ist der Stumpen dem Cervelat ähnlich. Das Brät des Stumpen besteht jedoch aus Kuh- und Schweinefleisch, wohingegen der Cervelat nur mit Rindfleisch gemacht wird.

