

Fränkischer Wurstsalat mit Musich

Dünn geschnittene fränkische Stadtwurst, Zwiebeln und eine würzige Essig-Öl-Marinade - ein unkomplizierter Klassiker für warme Tage.

4 PORTIONEN | 15 MIN. VORBEREITUNG | MINDESTENS 30 MIN. RUHEZEIT | 45 MIN. GESAMT

ZUTATEN

- 500 g geräucherte fränkische Stadtwurst
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 5 EL Weißweinessig
- 5 EL Wasser
- 3 EL neutrales Pflanzenöl, z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1-2 EL Gurkenwasser
- 1 TL Zucker
- Salz
- reichlich frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- optional einige Essiggurken
- optional Schnittlauch oder Petersilie
- Bauernbrot oder fränkisches Mischbrot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1 Haut beziehungsweise Darm von der Stadtwurst abziehen. Wurst mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
- 2 Zwiebeln schälen und in feine Ringe oder sehr dünne Halbringe schneiden. Nach Wunsch Essiggurken klein schneiden.
- 3 Stadtwurst und Zwiebeln vorsichtig miteinander vermischen.
- 4 Für die Marinade Weißweinessig, Wasser, Gurkenwasser und Zucker gründlich verrühren. Mit etwas Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.
- 5 Anschließend das Öl unterrühren. Marinade über Stadtwurst und Zwiebeln geben und alles gründlich vermengen.
- 6 Wurstsalat abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Noch aromatischer wird er nach 1-2 Stunden.
- 7 Vor dem Servieren gut durchmischen und abschmecken. Ist er zu trocken, etwas Wasser, Gurkenwasser oder einen kleinen Schuss Essig zugeben.
- 8 Nach Wunsch mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und mit kräftigem Bauern- oder Mischbrot servieren.

TIPP

Die „Musich“ ist die würzige Essig-Öl-Marinade mit den Zwiebeln. Nach 1-2 Stunden Ziehzeit schmeckt der Wurstsalat besonders aromatisch.