

Herzhafter Wurstsalat mit Gewürzgurken und Käse

Zu Gast: Stephan A. Tölle

Deftige Fleischwurst, würziger Bergkäse, Gewürzgurken und ein Dressing mit Pfiff – fertig ist einer der besten Klassiker der herzhaften Küche! Wurstsalat ist längst nicht nur was fürs Oktoberfest: Er schmeckt genauso gut bei der Brotzeit zuhause oder als Highlight auf einem zünftigen Brunch-Tisch. Das Geheimnis liegt im Dressing – süßlich-säuerlich, mit zwei Senfsorten und einem Schuss Gurkenwasser. Dieses Rezept haben wir von Schauspieler Stephan A. Tölle bekommen, der genau weiß, wie ein richtig guter Wurstsalat schmecken muss.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Fleischwurst 200g (Tölle's Tipp: die im Doppelpack MIT Knoblauch von LIDL)
200 g Bergkäse (Tölle's Tipp: den „Erzherzog Johann Käse von ALDI)
4 Gewürzgurken (Tölle's Tipp: die von KÜHNE)
2 rote Zwiebeln

Zutaten für das Dressing:

Einen guten Schluck Gurkenwasser
2 EL Brantweinessig
2 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zucker
1 TL scharfen Senf
1 TL süßen oder mittelscharfen Senf
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Petersilie (frisch, oder tiefgefroren) fein gehackt.

Zubereitung

1. Zuerst rührt ihr einen guten Schluck Gurkenwasser, 2 EL Brantweinessig, 2 EL Olivenöl, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 TL Zucker, 1 TL scharfen Senf und 1 TL süßen oder mittelscharfen Senf zu einem Dressing zusammen.
2. Anschließend schneidet ihr die 200 g Fleischwurst, die 200 g Bergkäse, die 4 Gewürzgurken und die 2 roten Zwiebeln in sehr feine, mundgerechte Streifen.
3. Danach gebt ihr nach und nach alle Zutaten zum Dressing und rührt dabei immer wieder gut durch.
4. Zum Schluss schmeckt ihr den Salat mit Salz, Pfeffer und der fein gehackten Petersilie ab.
5. Am besten lasst ihr den Wurstsalat bis zu einen Tag durchziehen, bevor ihr ihn genießt. Serviert ihn am Ende ganz klassisch mit einem knusprigen Kümmelbrot – so isst ihn auch Stephan A. Tölle am liebsten.

