Artikel vom 23.08.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/weisswurst-brezelsalat

Weißwurst-Brezelsalat



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):
1,5 kg bunte Tomaten,
3 Brezeln,
5 Weißwürste,
½ Bund Schnittlauch,
3 bis 4 EL Rapsöl.
Dressing:
30 ml süßer Senf,
2 EL weißer Balsamico,
1 EL Rapsöl,
1 EL Wasser,
50 ml alkoholfreies Bier,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:
Die Zutaten für das Dressing in einer großen Schüssel verrühren. Die Tomaten waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, ins Dressing geben und marinieren lassen. Die Brezeln in circa 1,5 cm breite Stücke schneiden. Diese in einer Pfanne mit der

Hälfte des Öls bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Von den Weißwürsten die Pelle abziehen, sie in 1 bis 1,5 cm breite Ringe schneiden und im übrigen Öl von beiden Seiten anbraten, dann mit ins Dressing geben. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, schneiden und in die Schüssel geben. Erst kurz vor dem Servieren die Brezelstücke unterheben, damit die Stücke kross bleiben.

Kathrin Fries