

Wurstsalat mit Brägele: Eberhards Geheimrezept für Wanderfreunde!

Eberhard Roth teilt sein Lieblingsrezept für Wurstsalat mit Brägele, ideal nach einer Wanderung in der Ortenau.

Offenburg, Deutschland - Wurstsalat mit Brägele – ein Gericht, das die Geschmacksnerven zum Tanzen bringt! Eberhard Roth, der beliebte Kreisrat und Lahrer Gemeinderat, schwärmt von dieser deftigen Spezialität, die nach einer erfrischenden Wanderung durch die malerische Ortenau einfach unverzichtbar ist. Ein Rezept, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch für gesellige Runden perfekt geeignet ist!

Die Zutaten für den Genuss

Für vier hungrige Genießer braucht es:

- 1.000 g feine Lyonerwurst aus der Region
- 8 festkochende Kartoffeln
- Dressing und Dekoration:
 - 400 ml Wasser
 - 150 ml Weißwein
 - 80 ml Essig
 - 8 EL Sonnenblumenöl
 - 5 TL Dijonsenf
 - 2 TL Zucker
 - 2 TL Sahnemerrettich
 - 3 Spritzer Maggi
 - Muskatnuss, gerieben
 - 2 Zwiebeln
 - 3 Zehen Knoblauch, fein geschnitten

- 5 Essiggurken
- 8 Cocktailtomaten
- Frischer Schnittlauch und Petersilie, kleingeschnitten

Die Zubereitung - so einfach und lecker!

Die Kartoffeln werden gekocht, abgekühlt und in dünne Scheiben geschnitten. In Butterschmalz mit Kartoffelgewürz und gemahlenem Paprika goldgelb braten - der Duft allein ist ein Genuss! Das Dressing wird aus den angegebenen Zutaten zubereitet, während die Lyonerwurst mit einer in Ringe geschnittenen Zwiebel, halbierten Cocktailtomaten und länglich geschnittenen Essiggurken in einer schönen Glasschüssel angerichtet wird. Ein Fest für die Augen! Nach dem Dekorieren mit frischem Schnittlauch und Petersilie muss der Wurstsalat für drei bis fünf Stunden ziehen - perfekt, um die Aromen zu vereinen. Serviert wird das Ganze mit knusprigem Bauernbrot, bestrichen mit feiner Schwarzwälder Butter, und einem erfrischenden Bier aus der Ortenau. Ein Hochgenuss, der jeden Anlass zum Feiern macht!

Details	
Ort	Offenburg, Deutschland
Quellen	• www.stadtanzeiger-ortenau.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at