

Kochen

Klassischer Cervelatsalat

Cervelat ist die Wurst der Nation: Nicht nur vom Grill schmeckt sie ausgezeichnet, sondern auch als Salat.

ZEITAUFWAND

VORBEREITUNGSZEIT **20 MIN**

RUHEZEIT **30 MIN**



ZUTATEN



Für 4 Personen

1 Esslöffel Senf **scharf und körnig**

2 Esslöffel Apfelessig **oder Weissweinessig**

4 Esslöffel Gemüsebouillon

1 Teelöffel Paprika **edelsüss**

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Esslöffel Öl

1 Zwiebel

100 g Cornichons

400 g Cervelats

200 g Gruyère AOP

ZUBEREITUNG

- 1** Je 1 Esslöffel scharfer und körniger Senf mit 2 Esslöffeln Apfel- oder Weissweinessig, 4 Esslöffel Gemüsebouillon, 1 Teelöffel edelsüßem Paprika, Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle verrühren, dann 4 Esslöffel Öl unterschlagen.
- 2** 1 Zwiebel schälen, fein hacken und untermischen.
- 3** 100 g Cornichons in dünne Scheiben schneiden. 400 g Cervelats häuten und mit 200 g Gruyère AOP zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden.
- 4** Mit den Cornichons zur Sauce geben, gut mischen und den Salat etwa 30 Minuten durchziehen lassen.