



Bayrischer Weißwurstsalat mit Laugenbrezel Croutons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditioneller Wirtshaussalat mit zart - würzigen bayrischen Weisswürsten

Zutaten

- Für den Weißwurstsalat:
- 4 Weisswürste
- 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 Bündchen Radischen in Scheiben
- 100 g Rettich in 2 cm großen Blättern
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- Für die Marinade:
- 1 El Senf
- 1 El Zitronensaft
- 2 El Weissweinessig
- 2 El Gemüsebrühe
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 El Rapsöl
- Für die Laugenbrezel Croutons:
- 1 kleine Laugenbrezel in 1 cm großen Würfeln
- 1 Esslöffel Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dressing:

Schritt2

Den Zitronensaft, Essig, Gemüsebrühe, Senf, Knoblauchsatz und Pfeffer verrühren. Das Rapsöl mit

einem Schneebesen unterheben, herzhaft nachschmecken.

Schritt3

Die Laugenbrezel Croutons:

Schritt4

Die Brezel Würfel in 1 El braune Butter goldgelb braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt5

Die Weißwürste zunächst in kochendes Wasser geben, zurück ziehen und unterhalb des Siedepunkts 10 min. ziehen lassen. Heraus fangen, sofort schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den noch warmes Dressing darüber geben.

Schritt6

Die Radieschen, Rettich und Schnittlauch unterheben, etwas durchziehen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In tiefen Tellern anrichten, die knusprigen Croutons und noch etwas frischen Schnittlauch darüber geben.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, brezel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrischer-weisswurstsalat-mit-laugenbrezel-cROUTONS/>