

# Ländlich, rustikaler Blutwurstsalat

- **Portionen:** 5 -6
- **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' : '5 -6', 'yield' : '' });
```

Rustikal, zünftig, herzhaft, einfach „schmackig“, für jeden Tag

## Zutaten

- 500 g zünftige Fleisch - Blutwurst vom Metzger ihres Vertrauens
- 150 g rote Zwiebeln in Streifen
- 2 Gewürzgurken in dünne Streifen
- 150 g Äpfel mit Schale in dünne Streifen
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch
- 250 ml saure Sahne
- 1 Tl Senf
- 1 El frisch geriebenen Meerrettich
- 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
- Ca. 4 El Weinessig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Aus der sauren Sahne, dem Senf, Essig, dem Meerrettich, Salz, Pfeffer und etwas Zucker einen „schmackigen“ Dressing rühren, kräftig nachschmecken.

### Schritt3

Den Schnittlauch, Gewürzgurken, Äpfel und Zwiebeln dazu geben.

### Schritt4

Die Blutwurst häuten und in dünne Halbscheiben schneiden, zum Dressing geben, vermengen, ev. nachschmecken.

## Schritt5

Etwas durchziehen lassen, und mit frischem, krossem Bauerbrot servieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** für jeden tag, lecker, preiswert, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/laendlich-rustikaler-blutwurstsalat/>