

Weißwurst-Rettich-Salat



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Nicht nur auf dem Oktoberfest isst man gerne die traditionelle Weißwurst. Daraus lässt sich aber auch ein leckerer Fleischsalat kreieren, fernab vom Supermarkt-Standard.

Zutaten

- 350 g - 400 g Weißwurst ohne Darm in Scheiben
- 150 g frischer Rettich in Scheiben geschnitten
- 1 - 2 mittelgroße, rote Zwiebel
- 5 - 6 große Radieschen in Scheiben
- 6 - 8 gehackte Kapern
- 2 mittelgroße, feste Gewürzgurken in Scheiben
- ½ kleines Bund Schnittlauch, geschnitten
- 2 El süßer Weißwurstsenf
- 3 El heller Balsamico

- 2 - 3 El Rapsöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Aus dem Senf, Essig, den Gewürzen, etwas von dem Gurkenwasser und dem Öl eine schmackhaft, kräftige Vinaigrette rühren.

Schritt2

Die Fleischwurst, den Rettich, die Kapern, Zwiebeln und die Radieschen dazu geben und etwas nachwürzen, durchziehen lassen. Alles mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Schritt3

Dazu reiche ich ein kräftiges Bauernbrot oder krosse Bratkartoffeln.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** bayerische küche, bunt, einfach, preiswert, rustikal, salate für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisswurst-rettich-salat/>