

## 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/>