

BAYERISCHE BIERGARTEN-ROMANZE

Wurstsalat "Gaudi Style"

Einleitung: Schließ die Augen und denk an eine zünftige Brotzeit unter Kastanienbäumen. Der Duft von frischem Sauerteigbrot liegt in der Luft... Mein Wurstsalat fängt genau dieses Gefühl ein! Die No 20 Brotzeit Gaudi liefert die perfekte Balance aus würzigem Kümmel und einer leichten Pfefferschärfe, während die roten Paprikaflocken nicht nur toll aussehen, sondern eine feine Süße beisteuern. Ein echtes Schmankerl für Leib und Seele!

ZUTATEN

Basis & Frische

- 500 g Wurst (Fleischwurst oder Leberkäse)
- 1 große rote Zwiebel
- 3-4 Gewürzgurken
- Optional: 100 g Emmentaler

Dressing & Würze

- 3 TL "No 20 Brotzeit Gaudi"(FeinSte Rubs)
- 200 ml Wasser
- 3 EL hochwertiger Kräuternessig
- 2 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)

ZUBEREITUNG

1. Die Basis:

Rühre zuerst das Dressing an. Vermische dazu die "No 20 Brotzeit Gaudi" mit dem Wasser und dem Essig in einer großen Schüssel. Lass die Mischung kurz zwei Minuten ruhen, damit die Kräuter und Paprikaflocken ihr volles Aroma entfalten können.

2. Die Verbindung:

Gib das Öl hinzu und schlage das Dressing kurz auf. Nun kommen die 500 g Wurststreifen (in feine Streifen geschnitten), die Zwiebelringe und die Gurkenstifte (und ggf. der Käse) in die Schüssel.

3. Die Geduld:

Vermenge alles behutsam, sodass jede Zutat von der würzigen Vinaigrette umschmeichelt wird.

4. Das Finale:

Lass den Salat für mindestens 15–20 Minuten im Kühlschrank ziehen – so verbinden sich die Aromen der Brotzeit Gaudi perfekt mit der Wurst.

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Serviere den Wurstsalat am besten mit einer dicken Scheibe frischem Bauernbrot und einer ordentlichen Portion Lebensfreude. An Guadn!