



WILDE SAU



Wurstsalat

# Wurstsalat

## Für 4 Personen

- 600 g Wildschweinyoner,  
in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Emmentaler in Scheiben
  - 2 Zwiebeln
  - 10 kleine Essiggurken
- 1 EL Dijon-Senf  
Pfeffer aus der Mühle
- 8 EL milder Essig
- 6 EL Sonnenblumenöl
- etwas Gurkenwasser
- 1 Bund Schnittlauch

## So wird's gemacht

- Lyoner- und Käsescheiben** in dünne Streifen schneiden.
- Zwiebeln** schälen und in sehr feine Ringe schneiden.
- Gurken** in Blättchen schneiden.
- Senf, Pfeffer, Essig, Öl** und **Gurkenwasser** in eine Schüssel geben und verrühren. **Wurst- und Käsestreifen** dazugeben und vermengen. Etwas ziehen lassen und nochmals abschmecken.
- Schnittlauch** in Röllchen schneiden und unterheben.