

Schweizer Bier-Wurstsalat

Die Beste Zutat
HERRNBÄU
Weißbier



Zutaten für 2 Personen:

100g Lyoner
300g Regensburger
1 Zwiebel
350g Käse
4 große Essiggurken
1 TL scharfer Senf
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL süßer Senf
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Weißweinessig
2 EL Wasser

Herrnbräu Weißbier - ein guter Schuss
bzw. nach Belieben
Salz, Pfeffer, Zucker
Frischen Schnittlauch

So wirds gemacht:

1. Die Haut der Würste abziehen und die Würste in feine Streifen schneiden. Emmentaler und Essiggurke ebenfalls in gleichgroße feine Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
3. Senfsorten, Öl, Wasser, Essig und eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse aufschlagen. Der Sud sollte kräftig schmecken.
4. **Herrnbräu Weißbier** nach Geschmack hinzufügen und das Dressing abschmecken.
5. Wurst, Käse, Essiggurken und Zwiebeln vermengen, darüber das Dressing geben und das Ganze circa 5-10 Minuten marinieren lassen.

Tipp: Frischen Schnittlauch darüberstreuen, noch einmal abschmecken und mit einer Scheibe Butterbrot und **mit einem kühlen Herrnbräu Weißbier servieren.**

Guten Appetit!