

REITER WURST-SALAT



www.immpuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

500g REITER Schwarzwälder
2 kleine rote Zwiebeln
200g Stangensellerie
1 Apfel
1 EL Schnittlauch-Röllchen
100ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
3 EL Weißwein-Essig
5 EL Öl
2 EL Senf
Salz
Pfeffer
Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln schälen, in Streifen oder Ringe schneiden, in eine Schüssel geben, mit etwas Salz bestreuen und einige Minuten ziehen lassen.
2. Stangensellerie waschen, putzen und schräg in ca. 2-3cm große Stücke schneiden. Selleriestücke in einem Topf in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
3. REITER Schwarzwälder in feine Streifen schneiden.
4. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Sellerie, REITER Schwarzwälder und die Apfelstücke zu den Zwiebeln geben, Schnittlauch-Röllchen hinzufügen und alles vermischen.
6. Brühe, Essig, Senf und Öl hinzufügen und den Salat mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
7. Den Salat im Kühlschrank einige Zeit ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals nachwürzen.
8. Die Zutaten in einer Schüssel anrichten und nach Belieben mit Schnittlauch garnieren.