O'zapft is: Bayrischer Weißwurst-Salat

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Gestern warAnstich! O'zapft is! Das Oktoberfest 2023 ist gestartet und die Saison für zünftige Schmankerl ist wieder eröffnet. Da gehört was Deftiges auf den Teller, das nicht nur in Bayern Appetit mit einem raffinierten Twist macht. Dieser Salat ist – zugegeben – nicht gerade sehr gemüselastig. Aber er passt hervorragend zu einem kühlen Bier, egal ob zu einer Maß oder einem Kölsch. Einfach mal ausprobieren. Des is guad!

■ Zutaten — Portionen: 4

2	Laugenbrezel und 6 Weißwürste
2-3 EL	Butter
2	rote Zwiebeln und ½ Bund Radieschen
1 Bund	Petersilie
Je 2 EL	süßer Senf und Weißweinessig
5 EL	Pflanzenöl
Etwas	Salz und Pfeffer



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Für den Salat die **Laugenbrezeln** in dünne Scheiben schneiden.

■ Die **Butter** in einer Pfanne erhitzen und die **Brezelscheiben** darin goldbraun und knusprig anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

■ Die **Weißwürste** in siedendem Wasser ca. zehn bis 12 Minuten garziehen lassen. Sofort pellen und in Scheiben schneiden.

■ Die **roten Zwiebeln** schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder raspeln.

■ Die **Radieschen** putzen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln.

■ Die **Petersilie** waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Grob hacken.

■ Für das Dressing das **Pflanzenöl**, den **süßen Senf** und **Weißweinessig** verrühren. Mit **Pfeffer** und **Salz** abschmecken.

■ Die **gehackte Petersilie** hinzufügen und alle Dressing-Zutaten miteinander glatt rühren.

■ Alle Zutaten auf einer **großen Platte** verteilen und das Dressing darüber geben. Sofort genießen!

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Alles rund um die Weißwurst

Weißwürste sind Brühwürste aus fein gekuttertem Kalbfleisch (heute auch Schweinefleisch), Schweinerückenspeck und Gewürzen. Es kommt kein Nitritpökelsalz rein, sondern übliches Kochsalz, deshalb bleibt die Wurst weiß.

Die Wurst ist eine traditionelle Münchner Spezialität. Dort wird sie traditionell frühmorgens hergestellt und vormittags als Imbiss auf Märkten und in Wirtshäusern mit süßem Senf, Brezn und Weißbier verzehrt. Später am Tag ist Weißwurstessen in München verpönt.

Traditionell „zuzelt" man die Wurst aus ihrer Pelle, Nicht-Münchner können aber auch die Pelle aufschneiden.

Vergleichbare Würste, die in heißem Wasser serviert werden, gab es bereits im 14. Jahrhundert in Frankreich. In französischen Kochbüchern werden sie zu Beginn des 19. Jahrhunderts „Boudin Blanc" (Weißwurst) genannt und sind auch heute z. B. noch im Elsass beliebt.