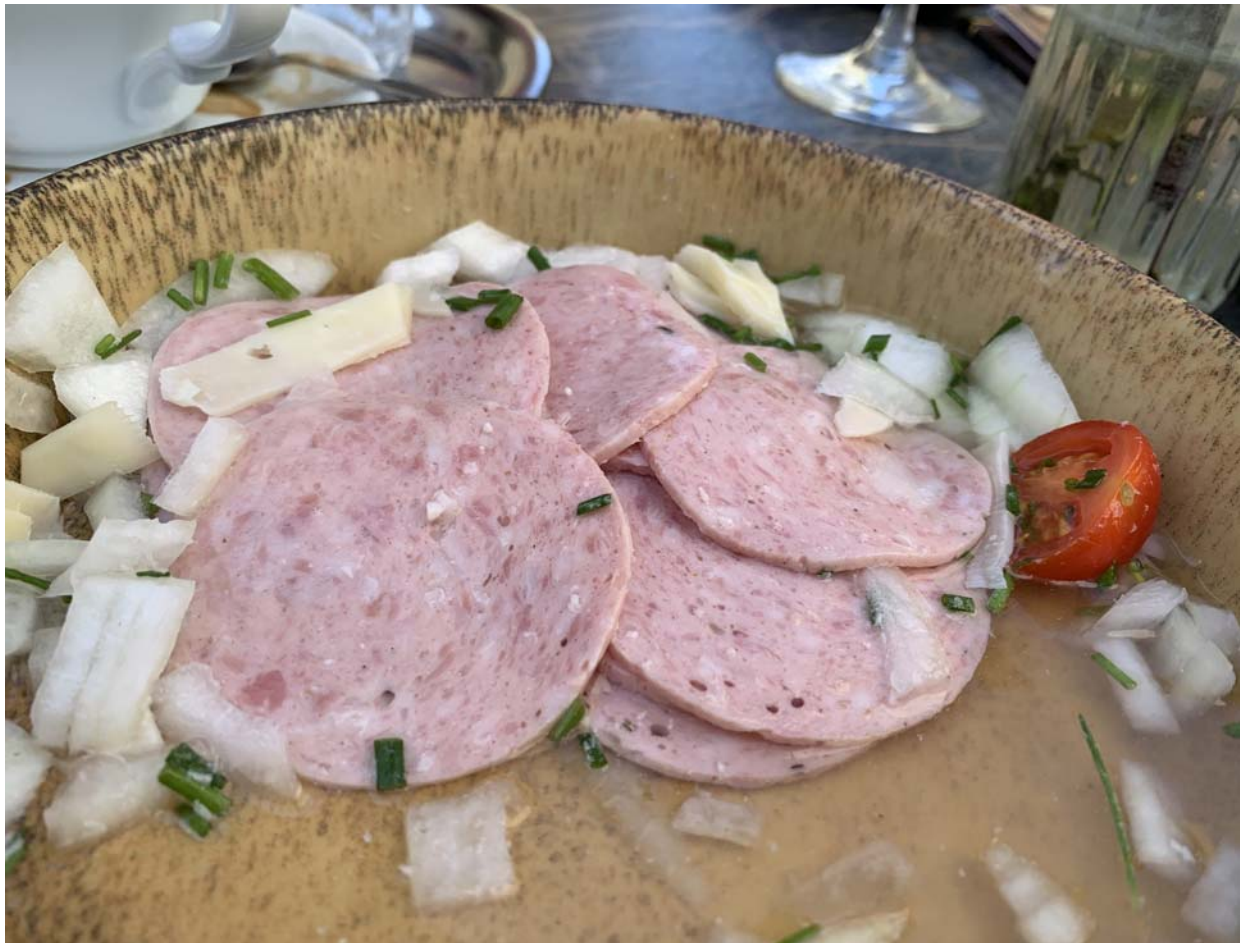


# Bayerischer Wurstsalat (ohne Öl)



## Zutaten für 3-4 Personen:

300-400 g Jagdwurst  
1/3 einer Gemüsezwiebel

## Marinade:

8 EL Apfelessig  
8 EL Wasser  
2 EL Gurkenwasser  
1 Eierlöffel (neu) mittelscharfer Senf  
2 Msp Salz  
2 Msp Zucker

1. Bei der Wurst die Haut abziehen und in Scheiben schneiden. Große Scheiben am besten vierteln.
2. Gemüsezwiebel schälen, halbieren und aus der Mitte möglichst feine Ringe schneiden.
3. Marinade rühren oder mixen.
4. Wurst schuppenförmig in eine Schale einlegen, mit den Zwiebelringen bedecken und mit der Marinade begießen. Mindestens 30-45 min im Kühlschrank ziehen lassen.

## Hinweise:

Einer der (seltenen) original bayerischen Wurstsalate ohne Zugabe von Öl. Das Bild ist aus dem Café Krönnert, Straubing, im August 2025.

Mit Pellkartoffeln als Beilage sind Wurstsalate besser verträglich. In jedem Fall aber mit Brezen oder gutem Bauernbrot servieren.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Kleine Gerichte, Brotzeit, Biergarten, Picknick, Wurst, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 14.09.2025