



Ländlich, rustikaler Blutwurstsalat

- **Portionen:** 5 -6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5 -6', 'yield' : '' });
```

Rustikal, zünftig, herzhaft, einfach „schmackig“, für jeden Tag

Zutaten

- 500 g zünftige Fleisch - Blutwurst vom Metzger ihres Vertrauens
- 150 g rote Zwiebeln in Streifen
- 2 Gewürzgurken in dünne Streifen
- 150 g Äpfel mit Schale in dünne Streifen
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch
- 250 ml saure Sahne
- 1 Tl Senf
- 1 El frisch geriebenen Meerrettich
- 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
- Ca. 4 El Weinessig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Aus der sauren Sahne, dem Senf, Essig, dem Meerrettich, Salz, Pfeffer und etwas Zucker einen „schmackigen“ Dressing rühren, kräftig nachschmecken.

Schritt3

Den Schnittlauch, Gewürzgurken, Äpfel und Zwiebeln dazu geben.

Schritt4

Die Blutwurst häuten und in dünne Halbscheiben schneiden, zum Dressing geben, vermengen, ev. nachschmecken.

Schritt5

Etwas durchziehen lassen, und mit frischem, krossem Bauerbrot servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** für jeden tag, lecker, preiswert, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/laendlich-rustikaler-blutwurstsalat/>