



Wurst-Käse-Salat mit Ochsenmaul und Äplermagronen

Manchmal kommen starke Gelüste nach Urchigem auf, nach Wurstkäse-Salat oder nach Hörnlisalat, manchmal auch nach Beidem zusammen. Das kann man kombinieren, dazu noch Ochsenmaul, Rettich, Tomaten, Essiggurken... Bestimmt kein Gericht für die "Haute Cuisine", aber etwas für den Magen und die Seele.

Äplermagronen sind einerseits ein Gericht, andererseits ist es eine Pastsorte: dünne glatte Makkeroni, sie kommen in diesem rustikalen Salat etwas besser zur Geltung als die feinen Hörnli. Das Ochsenmaul mariniert man am besten gleich nach dem Kauf mit reichlich Essig und lässt es mindestens 2 Tage ziehen, es zieht den Essig sehr gut ein und wird dabei fast wieder trocken und viel aromatischer.

Fertigsalatsauce: Für manche ein Graus, doch es gibt auch ganz gute Produkte, es sind aber nicht die Billigsten - einfach mal probieren. Man kann sie auch nachwürzen, z.B mit Essig, Senf und Pfeffer.

Zutaten (2 Portionen)

1 Cervelat ca. 130g
80g Ochsenmaul
80g Emmentaler
50g Äplermagronen
1 kleine Zwiebel, ca. 40g
1 Knoblauchzehe
2 Essiggurken
3-4 Piccadilly-Tomaten
50g Rettich
~1dl französische Salatsauce
Pfeffer
Essig, Dijon-Senf

Zubereitung

Magronen in Salzwasser gar kochen, Abgiessen und mit etwas Sonnenblumenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Cervelat schälen, längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Emmentaler zu schmalen, kurzen Streifen schneiden. Ochsenmaul zu 2 mal 3cm grossen Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und vermischen.

Zwiebel grob hacken, Essiggurken längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Tomaten längs vierteln, Kerne herausschaben (so ungegährt). Tomaten würfeln. Knoblauch klein würfeln. Alles in die Schüssel geben und vermischen.

Magronen und Salatsauce zugeben und vermischen, je nach Geschmack mit Essig und Senf abschmecken. Salat vor dem Anrichten 30 Minuten ziehen lassen.

Teller mit Lattichblättern auslegen und den Salat darauf anrichten.





