



## Berner Wurstsalat

Was ein echter Berner Wurstsalat ist, kann nicht so genau definiert werden. Fein geschnittene Rüebli und Rettich gehören nebst Silberzwiebelchen und Käse bestimmt dazu. Vom Letzteren nicht zu viel, sonst wärs eine Wurst-Käse-Salat. Vielleicht erfährt man beim Welt Wurstsalat Verband (WWV) mehr darüber.

Auf jeden Fall schmeckt der Berner Wurtssalat besser als der üblicherweise mit Zwiebel, Essigurke und französischer Fertigsalatsauce zubereitete Standard-Wurstsalat.

### Zutaten

1	Cervelat, ca. 120g
40g	Käse, Emmentaler oder milder Greyerzer
50g	Rüebli
70g	Rettich
8	Silberzwiebelchen

### Sauce:

2El	Sonnenblumenöl
2El	Gemüsebouillon
2El	Obstessig
1Tl	Dijon-Senf
2Tl	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Bouillon, Essig, Zitronensaft und Senf mit dem Schwingbesen gut vermischen. Öl in einem Faden zugießen und mit dem Schwingbesen ständig gut verrühren. So wird die Sauce schön geschmeidig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rüebli, Rettich und Käse zu ca. 3cm langen und 2mm dicken Stäbchen schneiden. Das geht bestens mit einem grossen, scharfen Fleischmesser. Silberzwiebelchen halbieren. Cervelat schälen, längs zu 3 Scheiben schneiden und zu 5mm dicken Streifen schneiden. Alles mit der Sauce vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Auf Blattsalat anrichten und mit grob gehackter Petersilie bestreuen.



