



Appenzeller Siedwurstsalat

Im Appenzellerland werden Siedwürste auch als Salat zubereitet, in etlichen Gaststätten gehört er zum traditionellen Angebot. Die Siedwürste werden aus einem sehr feinen Brät aus Rinds-, Schweine und Kalbfleisch hergestellt und mit Kümmel gewürzt. Gebrüht sind sie deutlich zarter als ein Cervelat, der hierzulande beliebtesten Salatwurst.

Auch in Bayern wird die mit der Siedwurst verwandte Weisswurst ebenfalls gern als Salat zubereitet. Nach traditioneller bayrischer Art werden angeröstet Bretzelstücke unter den Salat gemischt. Das ist zwar nicht typisch für den Appenzeller Siedwurstsalat, passt aber ausgezeichnet.

Die Salatsauce wird mit reichlich Senf zubereitet, dazu werden Zwiebel, Essiggurke und reichlich Radiesli unter den Wurstsalat gemischt.

Zutaten (2 Portionen)

1	Paar Siedwürste
1/2	grosse Zwiebel (ca. 60g)
5-6	Radiesli
1	grosse Essiggurke
1El	glatte Petersilie gehackt
3El	Sonnenblumenöl
2El	Kräuteressig
2Tl	Dijon-Senf
1	Laugenbretzel
20g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Siedwürste 20 Minuten in heissem Wasser (80°) ziehen lassen. Würste aus dem Wasser nehmen und sogleich die Haut abziehen, dazu die Würste vorab längs einschneiden. Aufpassen: Sobald die Würste auch nur leicht angetrocknet sind, lässt sich die Haut nicht mehr gut abziehen. Würste auskühlen lassen.

Bretzel zu knapp 1cm dicken Scheibchen schneiden. Tafelbutter in eine heisse Bratpfanne geben und aufschäumen lassen. Bretzelstücke zugeben und beidseitig hellbraun anrösten. Auskühlen lassen.

Zwiebel längs halbieren und quer zu schmalen Streifen schneiden. Petersilie grob hacken. Essiggurke längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Radiesli zu dünnen Scheiben hobeln.

Öl, Essig, Senf, Petersilie und Zwiebel gut miteinander vermischen. Zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen.

Würste zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Zusammen mit Radiesli und Essiggurke zur Sauce geben und vermischen. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Ev. mit Salz, Pfeffer und Essig nachwürzen.

Kurz vor dem Anrichten die Hälfte der gerösteten Bretzelstücke unter den Salat mischen. Salat anrichten und mit dem Rest der Bretzelwürfel bestreuen.







