



## Cervelatsalat

Der Cervelat ist DIE Schweizer Nationalwurst, so wird er vom Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz bezeichnet. Vom Grill gehört der Cervelat zu jedem Volksfest, am Stecken über dem Feuer gebraten, krönt er die Rast nach einer Wanderung. Und er gehörte als Salat zubereitet zum Angebot jeder Dorfbeiz. Oft wird er an einer üppigen französischen Sauce angerichtet, doch die ganz einfache Variante ist vielleicht die Beste: Nur mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer, dafür mit reichlich Radiesli, Cornichons und etwas Zwiebel.

### Zutaten

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 1     | Cervelat, 130g                 |
| 30g   | Zwiebel                        |
| 5     | Cornichons (oder 1 Essiggurke) |
| 6-7   | Radiesli                       |
| 3El   | Sonnenblumenöl                 |
| 2-3El | Obstessig (je nach Geschmack)  |
|       | Salz und Pfeffer               |

### Zubereitung

Cervelat schälen, längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Radiesli und Cornichons scheibeln. Zwiebel grob hacken.

Essig und Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten zur Sauce geben, vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Anrichten und nach Belieben mit einem hartgekochten Ei garnieren.



