



Bäurischer Fleischsalat

Ein deftiger Fleischsalat, der nicht nur Bauern schmeckt, sondern auch einem Bürolisten wie mir. Mit Cervelat, Siedfleisch und Kutteln. Die Würze dazu liefern der frisch geraffelte Meerrettich und die Radieschen.

Der Salat ist zwar schnell zubereitet, doch lohnt es sich, das Fleisch vor dem Anrichten mindestens 2 Stunden an der Sauce ziehen zu lassen. Und wie alle Salate sollte er nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Zutaten (2 Portionen)

1 grosser Cervelat
100g Siedfleisch
100g Kutteln (gekocht)
4 Radieschen
1 Tomate
1 kleinere Zwiebel
1 Scheibe Meerrettich
Blattsalat

Sauce:

1dl Olivenöl
3El Apfelessig
1Tl Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Cervelat der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden, Siedfleisch und Kutteln in Streifen schneiden. Saucenzutaten mischen und über das Fleisch giessen und vermischen.

Zwiebel fein hacken und zugeben. Radischen in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Tomate würfeln und zugeben. Alles vermischen.

Meerrettich rüsten und mit einer feinen Raffel in den Salat raspeln. Meerrettich ist sehr geschmacksintensiv und scharf, da braucht es nicht allzuviel davon. Probieren!

Tipp: Auf Forellensalat anrichten. Forellensalat ist eine alte Kopfsalatsorte, sein Name bezieht sich offensichtlich auf die rotgefleckten Blätter die der Farbgebung einer Forelle ähneln. Gekauft hab ich ihn am Bio-Gemüse-Stand von [Astrid und Edy Müller](http://www.biogemuesehof.ch/) am Dorfmarkt in Robenhausen.





Meerrettich