



Fleischsalat mit Schweinsnuss und Lyonerwurst

Braten von der Schweinsnuss schmeckt auch kalt vorzüglich. Zusammen mit Lyonerwurst lässt sich daraus ein so richtig guter Schlemmersalat herrichten. Klar, das ist Restenverwertung, daraus entsteht aber keineswegs ein minderwertigen Gericht, sondern etwas kräftigendes, nicht zuletzt auch für die Seele.

Zutaten (1 Portion)

100g kalter Braten, Schweinsnuss
80g Lyonerwurst
100g Maiskörner (Konserve)
2 mittlere Essiggurken
1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1Tl Meerrettichcrème
1El Sauerrahm
1 Ei
3El Sonnenblumenöl
2El Apfelessig
Salz und Pfeffer
Schnittsalat

Zubereitung

Ei hartkochen (10 Minuten).

Essig, Öl, Meerrettichcrème und Sauerrahm vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zugeben. Essiggurken klein würfeln und zugeben.

Braten und Lyonerwurst ca. 5x5mm dicke Streifen schneiden. Maiskörner unter kaltem Wasser abspülen. Alles zusammen mit der Sauce vermischen und eine halbe Stunde

ziehen lassen. Zum Schluss Ei würfeln und untermischen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wers pikant mag, mischt etwas feinegschnittener Peperoncino dazu.

Schnittsalat auf einem Teller zu einem Kranz anrichten, leicht salzen und mit Essig beträufeln. Fleischsalat im Salatkranz anrichten.



