

# Feuriger Wurstsalat

Salate

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 400g Porree
- » Salz
- » 1 Dose Mais
- » 1 Glas Perlzwiebel(n)
- » 1 Glas Tomaten-Paprika
- » 500g Fleischwurst
- » 5-6 EL Ketchup
- » 4-5 EL Weißwein-Essig
- » Cayennepfeffer
- » 4 EL Öl
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. In wenig kochendem Salzwasser 1-2min dünsten. Abschrecken, abtropfen (Fond auffangen) und auskühlen lassen. Mais, Zwiebeln und Paprika abtropfen lassen. Paprika in Streifen schneiden. Wurst häuten und in dicke Stifte schneiden.

2. Ketchup, Essig, 4EL Porreefond und etwas Salz verrühren. Mit Cayennepfeffer feurig abschmecken. Öl darunter schlagen. Soße mit den vorbereiteten Zutaten mischen. Mindestens 30min ziehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 250kcal/E8g/F19g/KH9g pro Portion

angelegt am: 07.04.2004

Rezept-Nr: 1008

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke