

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Badischer Wurstsalat



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

★★★★☆ **4.33** (19 Bewertungen)

 **10** Kommentare

 20 Min.  simpel  30.07.2011  378 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

4 Tomate(n)

2 Zwiebel(n)

4 Gewürzgurke(n)

300 g Fleischwurst

1 Bund Schnittlauch

2 TL Senf, süßer

3 EL Essig (Weinessig)

Salz und Pfeffer

6 EL Öl

evtl. Salat - Blätter

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
378	13,12 g	32,76 g	7,49 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Tomaten waschen, entkernen, in feine Spalten schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe hobeln. Die Gurken und die gepellte Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, gut trocken tupfen und hacken.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer und 2 EL Wasser, verquirlen. Das Öl unterschlagen. Als Dressing zu den Salatzutaten geben. Mischen und evtl. auf Kopfsalatblättern anrichten.

Rezept von



Gelöschter Nutzer

Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.06.2020 18:18

schneee

Hallo,
der Salat ist sehr lecker. Ich habe noch ein paar Radieschen reingeschnitten.
Viele Grüße

[Antworten](#)

Hobbykochen

Hallo,

auch ich kann nur sagen einfach super lecker. Schöne Idee die Zwiebel in Ring zu hobeln. Ich hatte normale Fleischwurst und auch Chilifleischwurst verwendet und Cherrytomaten. Sehr gerne wieder!

LG

Hobbykochen

Antworten

26.03.2018 22:32

Haubndaucher

Servus.

Zu diesem Salat können wir nicht viel sagen. Außer, dass er einfach perfekt ist.

Vielen Dank fürs Rezept und liebe Grüße aus Oberbayern.

Tina & Oliver

Antworten

30.08.2017 11:06

küchen_zauber

Wurstsalat habe ich ohne Zwiebeln gemacht, war auch so lecker.

Antworten

21.08.2017 16:53

DolceVita4456

Jetzt im Sommer kommt bei uns frische Gurke in den Wurstsalat. Ich habe rote Zwiebeln dazugegeben. Göga bekam den Wurstsalat mit Tomaten, ich ohne, da ich keine Tomaten mag. Dazu gab es frisches Bauernbrot. Schmeckt wunderbar an einem schönen Sommerabend auf der Terrasse.

LG DolceVita

Antworten

29.09.2016 17:26

schaech001

Hallo,

ich hatte eine Packung Fleischwurst-Streifen im Kühlschrank, die unbedingt verarbeitet werden mußten. Dein Rezept war dafür perfekt, hatte alles im Haus. Mach ich bald mal wieder.

Liebe Grüße
Christine

Antworten

18.05.2014 20:07

kälbi

Hallo,

der Wurstsalat hat uns sehr gut geschmeckt und wir hatten ebenfalls zusätzlich Käsestreifen dabei.
Wird bald wieder gemacht.

LG Petra

Antworten

21.03.2013 21:10

Dacota2006

Sehr lecker! Hab mich exakt ans Rezept gehalten (nur zusätzlich Käsestreifen) - Dressing war perfekt.
Diesen Wurstsalat werden wir sicher wieder machen. Danke für das Rezept.

Liebe Grüße Dacota2006

Antworten

23.10.2012 02:08

Pumpkin-Pie

Hallo,

sehr lecker ist dein Wurstsalat gewesen. Ein schönes Rezept das ich gerne wieder machen werde. Fotos sind auch schon unterwegs

wieder machen werde. Fotos sind auch schon unterwegs.

Liebe Grüße

Pumpkin-Pie

Antworten

19.03.2012 07:44

Maleila

Hallo,

anstatt süßen Senf habe ich mittelscharfen Senf genommen und noch etwas Paprikapulver drübergestreut. Schnittlauch hatte ich leider gerade keinen, ging aber auch ohne.

Es hat sehr gut geschmeckt, vielen Dank für das Rezept.

Viele Grüße,
Maleila

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

cocktail rezepte, foccacia rezepte, grünkernbratling rezepte, heidelbeerlikör rezepte, kaltesuppe rezepte, mafins rezepte, nackenbraten rezepte, salbeibutter rezepte, salzgurken rezepte, walnusskuchen rezepte