



## „Dem Mario seiner Oma ihr Wurstsalat“

### Zutaten (für acht Portionen):

#### Mayonnaise:

1 Ei  
1 Zitrone  
1 TL feiner Senf  
Pfeffer, Zucker  
250 ml Pflanzenöl  
1 EL Weißweinessig

#### Klassischer Wurstsalat:

400 g Fleischwurst, in Scheiben  
1 Zwiebel  
Schnittlauch  
Dill  
4 Gewürzgurken, inklusive Sud  
1-2 EL Schmand  
1 TL grober Senf

#### Budapester Wurstsalat:

1 rote Paprika  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß und rosenscharf  
1 -2 EL Ajvar

#### Sowie:

Graubrot

### Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeit):

Für die Mayonnaise ein Ei mit Zitronensaft, Senf, Pfeffer, einer Prise Zucker, Pflanzenöl und einem Schuss Essig in ein schmales Gefäß geben. Einen Pürierstab hineingeben und ihn langsam vom Boden nach oben ziehen. Dabei darauf achten, dass ein leichter Unterdruck spürbar ist, so entsteht die Bindung der Mayonnaise.

Die Fleischwurstscheiben und Zwiebel in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben, ebenso wie Schnittlauch, Dill und die Gewürzgurken. Zum Marinieren den Schmand mit etwa 100 Gramm der selbstgemachten Mayonnaise, Senf, Gurkenwasser und dessen Einlagen zu einer feinen Masse mixen. Über den Fleischsalat geben und gründlich vermengen. Für den original Budapester Wurstsalat die Grundmasse teilen und eine Hälfte weiter aromatisieren. Hierzu die Paprika in feine Streifen schneiden und in einem Topf in etwas Gurkenwasser oder Essig garen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dabei mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Ajvar würzen. Zum Salat geben und gründlich vermischen. Nach Geschmack noch lauwarm servieren oder zusammen mit der klassischen „Oma“-Variante einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen. Zum Servieren die Salate auf Graubrotsscheiben geben, die vorab geröstet werden können.

### Nährwerte pro Portion:

618 kcal – 47 g Fett – 13 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate