Schweizer Wurstsalat von bruder7

Mengen für 20 Personen

mit Emmentaler

2 kg Lyonerwurst	
1.0 kg Emmentaler	beides in Streifen oder Würfel schneiden
120 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
600 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
1.4 dl Essig	
2.8 dl Öl	
10 g Zucker	
16 g Salz	
1.0 dl Wasser	
4.0 g Bouillion	
4.0 g Pfeffer	Aus Essig, Gurkensud, Öl, Salz, und Pfeffer eine Marinade bereiten und über die gemischten Zutaten geben. Untermischen und gut durchziehen lassen (Mehrere Stunden).