



Schweizer Wurstsalat von bruder7

Mengen für 25 Personen
mit Emmentaler

2.5 kg Lyonerwurst	
1.25 kg Emmentaler	beides in Streifen oder Würfel schneiden
150 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
750 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
1.75 dl Essig	
3.5 dl Öl	
12.5 g Zucker	
20 g Salz	
1.25 dl Wasser	
5.0 g Bouillion	
5.0 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).