

Wurst-Käse-Salat von Fabian Aregger

Mengen für 15 Personen

mit Emmentaler

22.5 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
750 g Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
90 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
450 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
15 Stück Tomaten	
1.05 dl Essig	
2.1 dl Öl	
7.5 g Zucker	
12 g Salz	
7.5 cl Wasser	
3.0 g Bouillion	
3.0 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).