



Wurst-Käse-Salat

von Fabian Aregger

Mengen für 24 Personen

mit Emmentaler

36 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
1.2 kg Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
144 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
720 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
24 Stück Tomaten	
1.68 dl Essig	
3.36 dl Öl	
12 g Zucker	
19.2 g Salz	
1.2 dl Wasser	
4.8 g Bouillion	
4.8 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).