

Wurst-Käse-Salat von Fabian Aregger

Mengen für 35 Personen

mit Emmentaler

52.5 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
1.75 kg Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
210 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.05 kg Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
35 Stück Tomaten	
2.45 dl Essig	
4.9 dl Öl	
17.5 g Zucker	
28 g Salz	
1.75 dl Wasser	
7.0 g Bouillion	
7.0 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).