

Wurst-Käse-Salat

von Fabian Aregger

Mengen für 40 Personen

mit Emmentaler

60 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
2 kg Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
240 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
1.2 kg Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
40 Stück Tomaten	
2.8 dl Essig	
5.6 dl Öl	
20 g Zucker	
32 g Salz	
2.0 dl Wasser	
8.0 g Bouillion	
8.0 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).