

# Wurst-Käse-Salat

von Fabian Aregger

Mengen für 80 Personen

mit Emmentaler

120 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
4 kg Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
480 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
2.4 kg Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
80 Stück Tomaten	
5.6 dl Essig	
1.12 Liter Öl	
40 g Zucker	
64 g Salz	
4.0 dl Wasser	
16 g Bouillion	
16 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).