



BRATWURSTSALAT / BRATWURST CARPACIO

Ausgangsmaterial

4	Olma Bratwürste
1	Rote Zwiebel in dünne Streifen / Ringe geschnitten
100 g	Radiesli in dünne Scheiben geschnitten

Ausgangsmaterial für die Vinaigrette

20 g	Senf nach Geschmack
50 g	Rotweinessig
10 g	Gehackte Petersilie
100 g	Rapsöl
	Salz, Pfeffer, wenig Zucker

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Vinaigrette kräftig mischen und am Schluss das Rapsöl zugeben.
2. Die Olma Bratwürste schälen und in dünne Scheiben oder geviertelte Scheiben schneiden.
3. Für den Salat alle Zutaten mischen und mit der Vinaigrette abschmecken.
4. Für das Carpacio die dünn geschnittene Bratwurst abwechselnd mit dem Radiesli auf einem Teller anrichten, die fein geschnittenen Zwiebelringe darüber legen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Bemerkung

Dazu passen St. Galler Brote und auch Salatgarnituren.

Nach Geschmack können auch andere Salatdressings verwendet werden.