



Fleischsalat

Der gute traditionelle Fleischsalat schmeckt selbst gemacht immer noch am besten. Voraussetzung ist beste Wurst (80 % Schweinefleisch, dazu 10 % Speck, der rest ist Eis, Pökelsalz und Gewürze), natürlich sehr gute Mayonnaise und knackige Gewürzgurke.

Traditionsgemäß ist übrigens ein Fleischsalat Bestandteil eines echten sächsischen Kartoffelsalats!

ZUTATEN :

200 g	Fleischwurst (Lyoner)
125 ml	Mayonnaise (z.B. Esina Feinkost Chemnitz)
80 g	Gewürzgurke (Spreewald)
1 Prise	Salz
½ TL	Bautz'ner Senf (mittelscharf)
2 EL	Gurkensud aus dem Gurken- glas

1 Fleischwurst in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Ebenso die Gewürzgurke, die aber auch gewürfelt werden kann.

2 Aus der Mayonnaise mit dem Gurkensud, einer Prise Salz, etwas Senf (macht den Salat herzhafter), und dem Schnittlauch eine cremige Bindung rühren und die Wurststreifen und Gurke unterheben. – Eine halbe Stunde ziehen lassen.