

**Bierknacker-Salat**

Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten





Vorspeisen und Salate

Bierknacker-Salat

Pro Portion: E: 21 g, F: 34 g, Kh: 22 g,
kJ: 2112, kcal: 505

Die Zutaten:

- 4 Bierknacker oder dünne Rauchenden (etwa 175 g)
- $\frac{1}{2}$ –1 kleiner Kopf Eisbergsalat
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ –1 Bund Radieschen

Für die Sauce:

- 3 EL Weinessig
- Salz
- etwas Zucker
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Maiskeimöl
- 1 Laugenbrezel

- 1 Bierknacker oder Rauchenden in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
- 2 Vom Eisbergsalat welke Blätter entfernen, eventuell halbieren, in grobe Stücke zerteilen, waschen, abtropfen lassen und zu den Wurstscheiben geben.
- 3 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Radieschen putzen, waschen, vierteln und mit den Zwiebeln zum Salat geben.
- 4 Für die Sauce Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen und die Sauce mit den Salatzutaten vermengen.
- 5 Kurz vor dem Servieren die Brezel in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und unter den Salat heben.



Dazu ein kühles Pils servieren.



Beilage

Laugenbrezeln oder Laugenstangen.

Variante

Vegetarischer Salat: Den Salat anstatt mit Bierknackern oder Rauchenden mit mittelaltem oder altem Gouda, in Würfel geschnitten, zubereiten. Würzen Sie die Sauce zusätzlich mit 1 Teelöffel mittelscharfem Senf und geben Sie 2 Esslöffel Schnittlauchröllchen dazu.

Tipp

Dieser Salat kann bis auf die Sauce und die Brezeln vorbereitet kalt gestellt werden. Kurz vor dem Servieren die Sauce zugeben und die Brezeln aufstreuen.