

Schweizer Wurstsalat von bruder7

Mengen für 32 Personen

mit Emmentaler

3.2 kg Lyonerwurst	
1.6 kg Emmentaler	beides in Streifen oder Würfel schneiden
192 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
960 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
2.24 dl Essig	
4.48 dl Öl	
16 g Zucker	
25.6 g Salz	
1.6 dl Wasser	
6.4 g Bouillion	
6.4 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).