

Wurst-Käse-Salat

von Fabian Aregger

Mengen für 30 Personen

mit Emmentaler

45 Stück Cervelat	halbieren und in Räder schneiden
1.5 kg Greyerzer	beides in Streifen oder Würfel schneiden
180 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
900 g Essiggurken	in Scheiben schneiden Etwas des Gurkenwasser zum Salat hinzufügen
30 Stück Tomaten	
2.1 dl Essig	
4.2 dl Öl	
15 g Zucker	
24 g Salz	
1.5 dl Wasser	
6.0 g Bouillion	
6.0 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).