

FIREwurst-Salat






FIREwurst



Die JubiläumsFEIERwurst der
FEUERWEHR PLEINFELD
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld
 @feuerwehrpleinfeld
 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

Für jeweils 4 Portionen

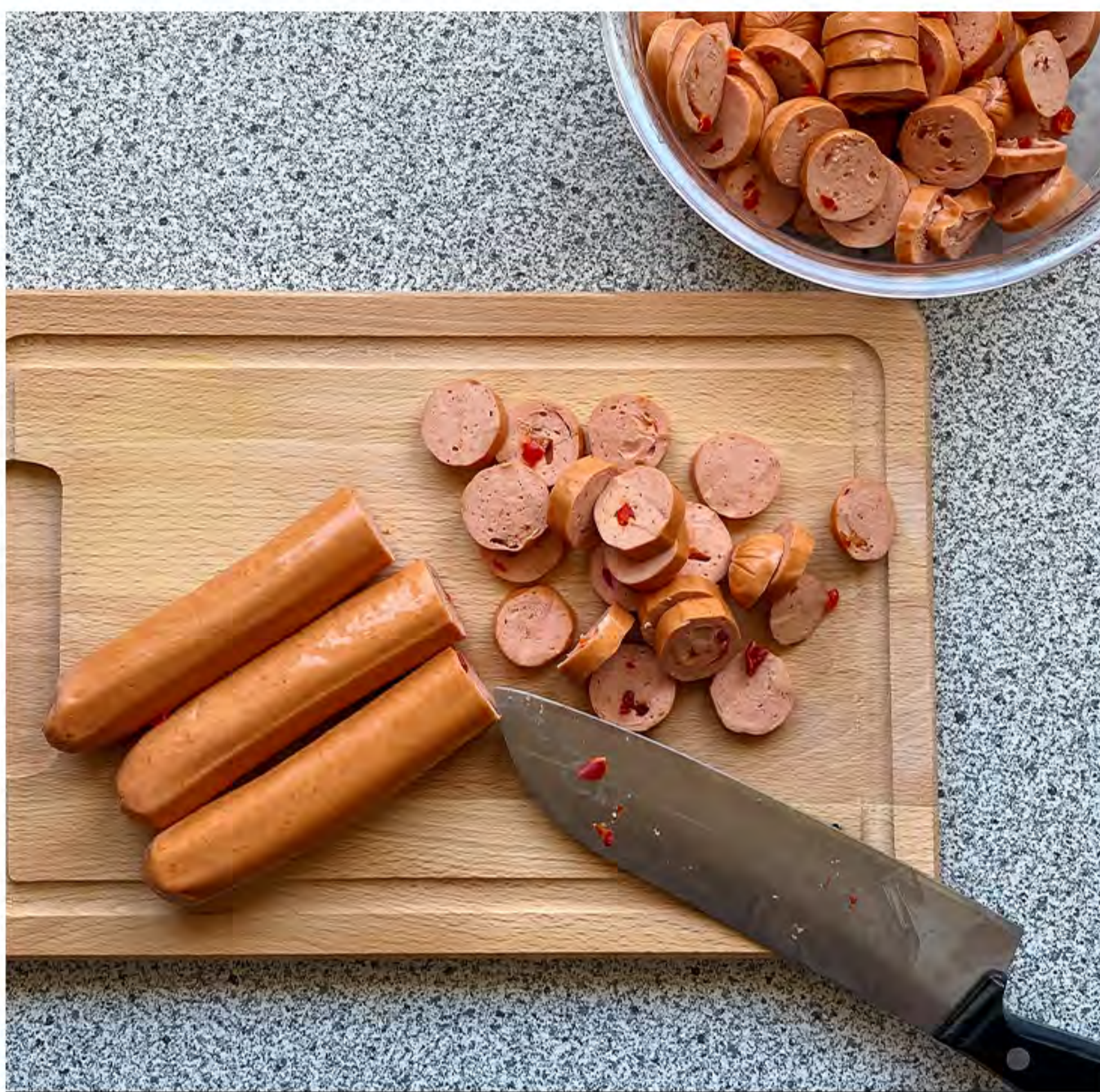
Bayrisch und Lecker

2 Pck FIREwurst (3 x 100 g)
8 Stck Gewürzgurken
1 Stck Rote Zwiebel
1/2 Bund Radieschen
2 EL Schnittlauch
3 EL Öl
4 EL Essig
150 ml Gewürzgurkenwasser
2 TL Süßer Senf
1 TL Majoran

Herzhaft und Frisch

2 Pck FIREwurst (3 x 100 g)
3 Stck Lauchzwiebeln
20 Stck Cocktail-Tomaten
1/2 Stck Zitrone
2 EL Öl
2 TL Honig
je 1/4 TL Chili, Koriander, Piment, Ingwer, Kurkuma
Minze und Petersilie





FIREwürste in schmale Streifen schneiden.



FIREwürste anschließend in einer Pfanne auf dem Herd oder Grill mit etwas Öl rundum anbraten.



Danach die **FIREwürste** auf einem Küchenpapier abkühlen lassen.



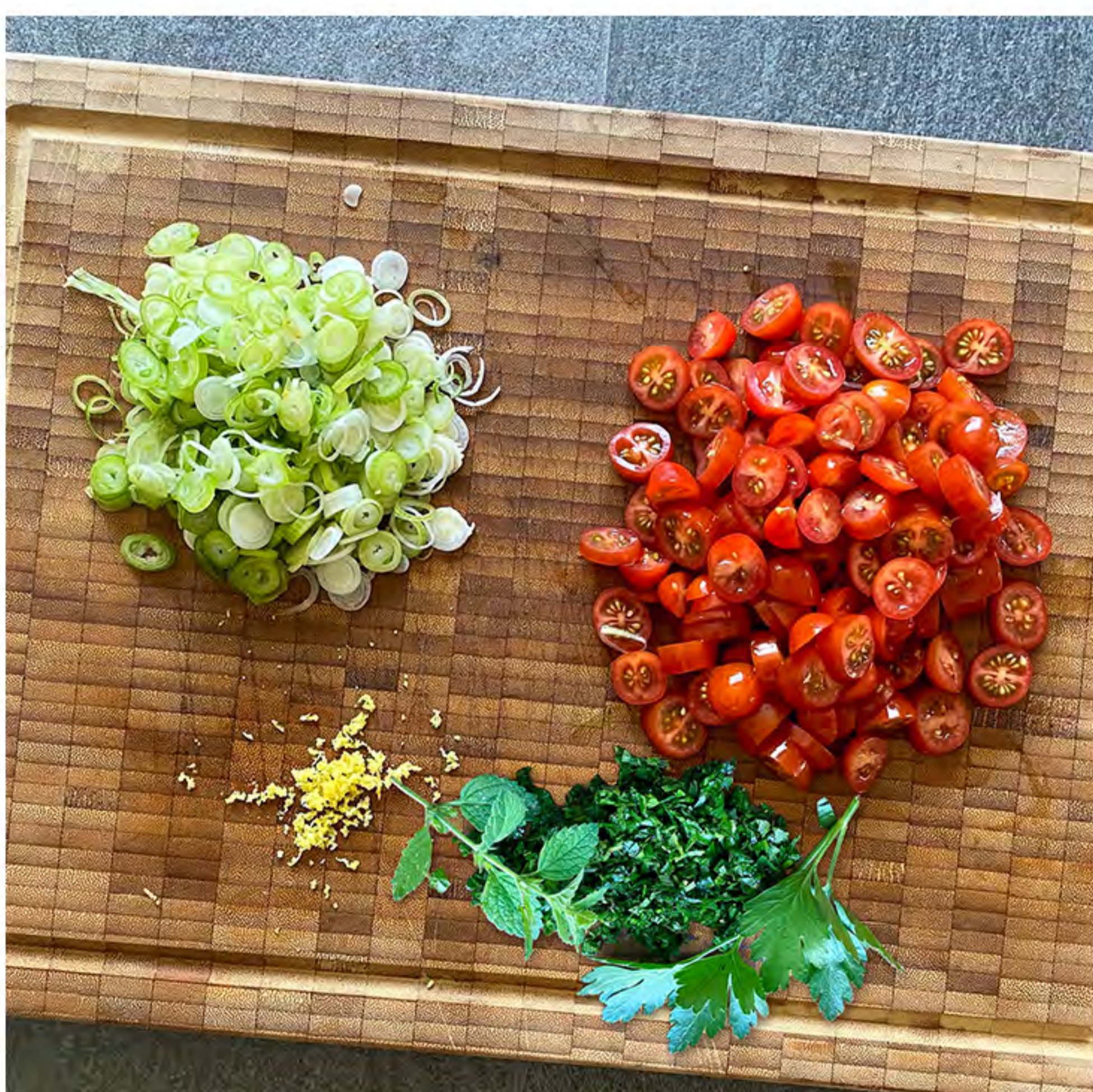
Für den **bayrisch leckeren FIREwurst-Salat** Radieschen, Gewürzgurken, Zwiebel und Schnittlauch schneiden.



Für das Dressing Öl, Essig, süßen Senf, Majoran und das Gewürzgurkenwasser verrühren.



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Verzehr den **FIREwurst-Salat** ca. zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Guten Appetit.



Für den **herzhaft frischen FIREwurst-Salat** die Tomaten und Lauchzwiebeln schneiden, Minze und Petersilie hacken sowie die Schale einer halben Zitrone abreiben.



Für das Dressing Öl und den Saft einer halben Zitrone mit Honig, Chili, Koriander, Piment, Kurkuma und Ingwer verrühren.



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Verzehr den **FIREwurst-Salat** ca. zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Guten Appetit.