

# 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](http://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.