

Halberstädter Wurstsalat

Zubereitungszeit 

Schwierigkeitsgrad 

Preiskategorie 

Zutaten für 4 Personen

200 g Halberstädter Hann. Schinkenwurst
200 g Halberstädter 1a Jagdwurst
Gewürzgurken
2 EL Tomatenketchup
2 EL Öl
1 Bund glatte Petersilie
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Nach Belieben Chili oder Kümmel

Zubereitung

Wurst in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln, Gurken ebenfalls würfeln.
Ein wenig Gurkenwasser mit Öl und Ketchup vermengen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben eine Prise Chili oder Kümmel hinzufügen, anschließend mit Petersilie bestreuen und mit frischem Brot servieren.

Bitte beachten Sie bei der Zubereitung, dass sich die im Rezept angegebenen Mengen und Garzeiten auf die Original-Menge von 4 Portionen beziehen und ggf. entsprechend angepasst werden müssen.

Halberstädter wünscht Ihnen guten Appetit!



Halberstädter setzt höchste Maßstäbe in puncto Qualitätssicherung an sich selbst und bietet so optimale Sicherheit für den Verbraucher. Angefangen von der Eingangskontrolle, über die Produktion bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer. Für unsere Halberstädter Produkte verwenden wir ausschließlich bestes Fleisch und beste Zutaten. Alle Produkte unterscheiden sich vom Wettbewerb durch ihre hohe Qualität und den einzigartigen, kräftigen Geschmack.