

## Fleischsalat-Rezept mit Mayonnaise

Mein Fleischsalat ist ein Klassiker der Hausmannskost und aus der kalten Küche kaum wegzudenken: mit Fleischwurst, Mayo-Joghurt-Dressing und Gewürzgurken.

Portionen: 6 | Vorbereitung: 20 M | Gesamtzeit: 20 M

### Zutaten

- 600 g Fleischwurst (Brühwurst) (alternativ Lyoner (breite Fleischwurst))
- 200 g Gewürzgurken
- 140 g Mayonnaise
- 100 g Joghurt
- 50 ml Gurkenwasser
- 15 g krause Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung

1. Die 600 g Fleischwurst nach Bedarf pellen – oft ist die Pelle hart und zäh. Dann schneidest du die Wurst erst in etwa 0,5 cm dicke Scheiben und anschließend in feine Streifen (ca. 3 mm). In eine Salatschüssel geben.
2. Die 200 g Gewürzgurken ebenso in dünne Streifen schneiden und die 15 g Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. TIPP: Wenn du den Salat abwandeln möchtest, passen fein geschnittene rote Zwiebelringe oder Apfelstückchen sehr gut dazu. Das schmeckt schön fruchtig.
3. Für das Dressing misst du 50 ml Gurkenwasser ab und gibst es in eine kleine Schüssel.
4. Nun gibst du zum Gurkenwasser 140 g Mayonnaise und 100 g Joghurt und verrührst alles, bis ein glattes Dressing entsteht. Mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker abschmecken.
5. Zum Schluss gibst du die Gurkenstreifen, das Dressing und die Hälfte der Petersilie zur Wurst, vermengst alles vorsichtig miteinander und streust die zweite Hälfte der Petersilie darüber. Vor dem Servieren lässt du den Salat kurz ziehen.
6. Ich wünsche dir einen guten Appetit.

### Tipps

- Die Wurst am besten gut durchgekühlt schneiden, so gelingen gleichmäßige Streifen besser.
- Das Dressing vorab anrühren und abschmecken, um die Zutaten gut zu vermischen.
- Für etwas Schäfe kannst du scharfen Senf oder Meerrettich zum Dressing geben.
- Fein geschnittene rote Zwiebelringe oder Apfelstückchen passen sehr gut und verleihen eine fruchtige Note.

- Vegan lässt sich das Rezept mit pflanzlichen Alternativen für Fleischwurst, Mayonnaise und Joghurt einfach anpassen.
- Der Fleischsalat hält sich gut verpackt im Kühlschrank bis zu zwei Tage frisch und aromatisch.

#### Quellen

- <https://emmikochteinfach.de/fleischsalat/>