**Schweizer Bier-Wurstsalat**

Menge: 2 Personen

**Zutaten**

100 g Lyoner
300 g Regensburger
1 Zwiebel
350 g Käse
4 große Essiggurken
1 TL scharfer Senf
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL süßer Senf
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Weißweinessig
2 EL Wasser
Frischen Schnittlauch
Weißbier, ein guter Schuss bzw. nach Belieben
Salz
Pfeffer
Zucker

**So wird´s gemacht:**

1. Die Haut der Würste abziehen und die Würste in feine Streifen schneiden. Emmentaler und Essiggurke ebenfalls in gleichgroße feine Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
3. Senfsorten, Öl, Wasser, Essig und eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse aufschlagen. Der Sud sollte kräftig schmecken.
4. Weißbier nach Geschmack hinzufügen und das Dressing abschmecken.
5. Wurst, Käse, Essiggurken und Zwiebeln vermengen, darüber das Dressing geben und das Ganze circa 5-10 Minuten marinieren lassen.

Tipp: Frischen Schnittlauch darüberstreuen, noch einmal abschmecken und mit einer Scheibe Butterbrot  und einem kühlen Herrnbräu Weißbier servieren.