

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #32

mit Wilhelm Hauth, 1.Vorsitzender Elwetrichtche Vereins 1982 e.V. Landau

### Elwetrichtchesalat mit Woiknorze

#### Aperitif: Elwetrichtcheblut auf Eisscholle

Eiswürfel oder Crasheis  
mit Campari aufgießen

#### Elwetrichtchesalat:

400 g Leberkäse  
1 Bund Radieschen  
2 mittelgroße Essiggurken oder 4 Cornichons  
1 TL Kümmel  
2 EL Weinessig  
5 EL Distelöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
1 EL milder Senf  
1/16 l Apfelsaft



Den Leberkäse in fingerbreite (ca. 1,5 cm) dicke Scheiben und dann in Streifen schneiden, dann Radieschen und Gurken in dünne Scheiben hobeln.  
Aus Essig, Öl und Senf eine Marinade herstellen, Kümmel darunterheben und mit Apfelsaft auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Leberkäse, Radieschen und Gurken dazugeben und gut durchmengen.  
Im Kühlschrank zugedeckt eine gute halbe Stunde ziehen lassen, 10 Min. vor dem Servieren herausnehmen und noch einmal durchmengen.

Empfehlung: Frische "Woiknorze" oder knuspriges Roggenbrot dazu anbieten.

Zum Salat passt ein Weißbier ebenso gut wie ein knochentrockener Grauburgunder, ein frischer Weißwein und ein Rotling.

Viel Spaß beim Zubereiten!

Ihr Wilhelm Hauth

