

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Plutokratensalat

Dieser, vermutlich aus den 1950er-Jahren stammende Salat, ist sehr reichhaltig und wurde bei unserer historischen Hausfrau deshalb auch als Hauptspeise zum Abendbrot gereicht. Warum er diesen fantasievollen Namen der "Reichtums-Herrschaft" erhielt, ist uns leider nicht bekannt. Wahrscheinlich hängt es tatsächlich mit den vielfältigen, sättigenden Zutaten aus Tomaten, Käse, Eiern und Fleischwurst zusammen. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Zutaten:

6 Tomaten, in Achtel

Etwa 200 Gramm Schweizer Emmentaler Käse, in Würfeln

1/2 Ring Fleischwurst, in Würfeln

3-4 Eier, hartgekocht

1-2 Zwiebeln

1-2 Esslöffel Apfel- oder Weinessig

2-4 Esslöffel Olivenöl

1 Prise Zucker

Salz

Pfeffer

1-2 Teelöffel scharfer oder englischer Senf

1. Die Eier hart kochen, abschrecken, pellen und durch eine Ei-Harfe geben oder klein schneiden.

2. Die Tomaten achteln.

3. Den Emmentaler Käse in Würfel schneiden.

4. Die Fleischwurst in Würfel schneiden.

5. Die Zwiebeln fein schneiden.

6. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.

7. Die Salat Soße aus Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und scharfem Senf herstellen und über den Salat geben.

8. Alles miteinander vermengen und an einem kühlen Ort durchziehen lassen.