

## Apero:

### Wurstsalat – Terrine

fertig mitgebracht, ihr macht jedoch eine



**Zutaten:** für Form 250 x 100 x 65 mm / 1,4 Liter

150 gr. Emmentaler in dünnen Scheiben  
mit möglichst vielen Löchern,  
ansonsten müsst ihr selber etwas nachhelfen

150 gr. Blutwurstaufschnitt

150 gr. Joghurt 10 % Fett

1 TL Senf

3 EL Weissweinessig

1 TL Zucker

Schnittlauch + Petersilie

etwas Salz + Pfeffer

5 Blatt Gelatine

150 gr. Voll-Rahm

1/2 rote Zwiebel

2 grosse Gewürzgurken ( 2-3 )

300 gr. Lyonerstreifen ( Wurstsalat )

2-3 Scheiben Pumpernickel



### **Zubereitung:**

Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen  
mit Emmentalerscheiben auslegen, Rest in Streifen schneiden, zur Seite legen  
dann 2. Schicht mit Blutwurstaufschnitt auslegen

Joghurt, Senf, Weissweinessig + Zucker in eine Schüssel geben und etwas aufschlagen  
etwas gehackten Schnittlauch + Petersilie unterziehen und mit Salz + Pfeffer abschmecken

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und  
in einem Topf unter Rühren erwärmen. 3-4 EL Joghurtmasse unterrühren.  
Dann die Gelatine Masse zur Joghurtmasse geben und verrühren.  
Voll-Rahm steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen  
noch einmal abschmecken

rote Zwiebel schälen und in feine halbe Ringe schneiden  
Gewürzgurken in feine Stifte schneiden  
Lyonerstreifen und den restlichen, geschnittenen Emmentaler  
alles mit der Joghurtmasse gut mischen  
und in die Terrinenform einfüllen, die Form sollte fast voll sein  
Terrinenform ein paar mal auf den Tisch klopfen um die Lufteinschlüsse zu beseitigen  
Pumpernickel passend zuschneiden und auf die Füllung geben und festdrücken  
Frischhaltefolie schliessen

Terrine 7 bis 8 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen  
( länger ist besser )

mit scharfen Messen in dicke Scheiben schneiden und anrichten