

Reissalat "Inka"

Zutaten

2 Tassen Langkornreis

4 Tassen Fleisch bzw. Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

5-6 Pfefferkörner

1 kleine Dose Erbsen

1 kleine Dose Maiskörner

250 gr. Wiener Würstchen oder

150 gr. Fleischwurst

200 gr. Pikantje van Gouda

1 Bund Schnittlauch

4 Frühlingszwiebeln

1 TL Senf

5 EL Weinessig

Salz, Pfeffer

7 EL Öl.

Zubereitung:

Den Reis mit der Fleischbrühe in einen Topf füllen und erhitzen.

Lorbeerblatt und Pfefferkörner in ein Gewürz-Ei füllen, dann zu dem Reis geben. Den Reis in der Brühe 20 Minuten garen. Abkühlen lassen und das Gewürz-Ei entfernen.

Erbsen und Maiskörner zum Abtropfen in ein Sieb geben. Die Wurst in feine Scheiben schneiden.

Den Käse fein würfeln. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden

Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl mit dem Schneebesen darunter schlagen, so dass eine sämige Marinade entsteht. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln zufügen und darin ziehen lassen.

Erbsen, Mais, Wurst und Käse zusammen mit dem Reis zur Marinade geben.

Alles gründlich mischen.

Nochmals 30 Minuten ziehen lassen, dann erst servieren.

Dieser Reissalat ist als Partysalat bestens geeignet!!!!