Presswurst mit Kernöl

Die Presswurst mit Kernöl ist lecker und macht satt. Das Rezept ist wie geschaffen für eine deftige Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Schuss	Kürbiskernöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Scheiben	Presswurst
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Eine der klassischen Jausen ist die **Presswurst mit Kernöl**. Presswurst oder Sulz kann selbst zubereitet oder fertig im Handel erworben werden.

2. Frische Presswurst zuerst in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in hauchfeine Ringe schneiden, diese auf die Presswurst legen.

3. Kernöl abschließend übergießen, salzen, pfeffern und fertig! Nach Belieben mit Rohkost servieren, zum Beispiel Tomaten, Paprika und Essiggurken.

Tipp

Ein frisches Brot und kaltes Bier schmeckt am besten zur Presswurst mit Kernöl.