

Badischer Wurstsalat

Bewertungskriterien für's Ranking

SCHON MEHRFACH WURDE ICH UM EINE BEGRÜNDUNG FÜR DIE REIHENFOLGE IN MEINER WURSTSALATRANGLISTE GEBETEN, WAS ICH HIERMIT GERNE BEGINNEN WILL.

ZUNÄCHST DER HINWEIS, DASS DIE RANGLISTE NUR AUSGEZEICHNETE WURSTSALATE ENTHÄLT. VIELE ZUBEREITER SIND DURCHGEFALLEN, HAUPTSÄCHLICH DESHALB, WEIL DER WURSTSALAT ZU FETTIG WAR UND ES EINEM NACH DER DRITTEN GABEL ABLÖSCHTE. DIESE LOKALE (UND METZGEREIE) WERDEN IN UNSERER RANGLISTE – HÖFLICHKEITSHALBER – MIT KEINEM WORT ERWÄHNT.

NATÜRLICH IST AUCH BEIM ELSÄSSER WURSTSALAT IRGENDWIE UND IRGENDWO ALLES GESCHMACKSSACHE. ABER WIR HABEN UNS NUN EINMAL FESTGELEGT:

DER BESTE WURSTSALAT WIRD NACH UNSERER MEINUNG AUS LYONER GEMACHT ODER AUS EINER SEHR GUTEN FLEISCHWURST. DIE WURST SOLL DÜNN GESCHNITTEN SEIN, DURCHAUS IN STREIFEN, NICHT ABER IN BALKEN. DIE VINAIGRETTE SOLL FEIN SEIN, AUF JEDEN FALL NICHT MIT GROSSEN AUGEN FETTIG IM TELLER GLÄNZEN.

ESSIGGURKENSTÜCKCHEN KÖNNEN DRINNEN SEIN ODER DANEBEN (BESSER DANEBEN, WEIL ES NICHT JEDER MAG). ROHE ZWIEBELN IN DÜNNEN RINGEN LIEGEN OBENAUF. ALS KÄSE BEIM ELSÄSSER SALAT SOLLTE EMMENTALER VERWENDET WERDEN ODER ZUMINDEST EIN SEHR ÄHNLICHER, FESTER KÄSE, KEINESFALLS GOUDA ODER WAS SCHMELZIGES. DAZU GEHÖRT BAUERNBROT UND KEIN BAGUETTE. WENN BRÄGELE DABEI SIND, GEHT DEREN WERT MIT IN DIE WERTUNG EIN. WAS GUT DAZU PASST, IST EIN FRISCHGEZAPFTES PILS ODER EIN TROCKENER GUTEDDEL (UND DANEBEN EIN GLAS MINERALWASSER).

GEWERTET WIRD NACH AUSSEHEN, GESCHMACK, GERUCH, FRISCHE, PREISLEISTUNG UND GARNITUR. AUCH DAS AMBIENTE SPIELT EINE ROLLE.

EINE „SAUMODE“ ÜBRIGENS: IMMER MEHR WIRTE LEGEN EIN UMGEDREHTES SALATBLATT UNTER DEN WURSTSALAT, DAMIT'S NACH MEHR AUSSIEHT. DER GAST DARF DAFÜR DIE LETZTEN STREIFEN VOM FAST AUFGEGESSENEN WURSTSALAT VOM SALATBLATT KRATZEN. MANCHE FINDEN ES SCHÖN UND NENNEN ES DEKORATION. WIR NICHT!