

Wiener Schnecken

Schlamperte Wiener Schnecken

Dieses Alt-Wiener Rezept erfreute sich früher allergrößter Beliebtheit.

Zutaten:

40 vorgekochte Wiener Schnecken
2-3 hartgekochte Eier
Pflanzenöl
Essig
2-3 Zwiebel feingehackt
ein großes Stück Kren
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Salatblätter, Petersilie oder
Schnittlauch zum Garnieren

Aus Essig, Öl, feingehackten Eiern, Zwiebel und reichlich frisch gerissenem Kren eine Marinade herstellen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wiener Schnecken nudelig schneiden und mit der Sauce vermengen. Wiener Schneckensalat auf Salatblättern anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers