

SCHLAMPERTE SCHNECKEN

DIESES ALT-WIENER REZEPT ERFREUTE SICH FRÜHER ALLERGRÖSSTER BELIEBTHEIT.

Zutaten:

40 Wiener Weinbergschnecken,
2-3 hartgekochte Eier,
Pflanzenöl,
Essig,
2-3 Zwiebel feinstgehackt,
ein großes Stück Kren frisch gerissen,
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
einige Salatblätter und etwas Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren.

In alten Aufzeichnungen sind auch Rezepte zu finden, bei denen dieser Salat zusätzlich mit Zucker gesüßt wird.

Aus Essig, Öl, feingehackten Eiern, Zwiebel und reichlich frisch gerissenem Kren eine Marinade herstellen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnecken nudelig schneiden und mit dieser Sauce vermengen. Schneckensalat auf Salatblättern anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers