

## Wienerli im Teig mit Salat von dominic.meierhans@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Klassisch und einfach, Wurst im Teig. Wienerli im Teig kann für die Vorspeise oder den Hauptgang verwendet werden. Falls man Wienerli im Teig ohne Beilagen für den Hauptgang berechnet, muss mehr als eine Wurst pro Person berechnet werden.

1.0 kg Blätterteig	Den Blätterteig 2mm dick auswallen und in 2 cm breite Streifen schneiden.
10 Stück Wienerli	Die Teigstreifen um die Würstchen wickeln. Anfang und Enden mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Auf vorbereitetes Blech legen.
1.0 kg Rüebli	
1.0 dl Zitronensaft	
1.0 Liter Salatsauce	
500 g Nüsslisalat	

Zusatzvariante:

Je eine Specktranche um das Würstchen wickeln.