



Ostern

Bei unseren germanischen Vorfahren spielten Eier im Rahmen der alten Frühlingsfeste eine herausragende Rolle: sie wurden Gottheiten geweiht und der Frühlingsgöttin als Opfergabe dargebracht. Später im Mittelalter fielen Eier unter die Naturalabgabepflicht an die Grundherren. Es gab auch Eier, die speziell an Ostern oder Pfingsten fällig waren. Das waren die Gründonnerstageier, Ostereier oder Pfingsteier. Damals waren die Bauern unfrei und die Hühner konnten friedlich in der Gegend herum scharren.

Der Brauch, Eier an Ostern zu verschenken, ist also sehr, sehr alt.

Heute werden traditionell Eier ausgepustet und hartgekochte Eier bunt bemalt.

Die Frage ist nun, was mache ich mit all den harten Eiern?

Eiersalat!

Eiersalat nordisch

1 Paket Räucherlachs, 6 - 8 Eier, einige Löffel Mayonnaise

Die Eier hart kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Lachs in Streifen (0,5 cm breit) schneiden. In einer Schüssel die Mayonnaise verrühren, Eier und Lachs zugeben.
Wichtig: erst danach würzen (Lachs gibt Salz ab!!), mit Dill bestreuen.

Fettreduzierte Mayonnaise von Marcel Whip - damit kann man den Salat aber nicht stehen lassen - also sofort servieren (Reste wird es nicht geben) Dazu passt frisches Baguette.

Eiersalat mit Lauch

6 Eier, 4 Esslöffel Mayonnaise, 4 Esslöffel Remouladensoße, 1 Stange Lauch, 1 kleine Dose Erbsen, 1 Esslöffel Zitronensaft, Dill, Schnittlauch, Pfeffer, Salz

Die Eier hart kochen, abschrecken, pellen, schneiden und in eine Schüssel geben. Lauch in dünne Ringe schneiden, waschen und ebenfalls in die Schüssel geben. Erbsen, Mayonnaise und Remouladensoße zugeben. Den Zitronensaft zugeben und die ganze Mischung mit einem Rührlöffel verrühren. Danach das Ganze mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Eiersalat mit Fleischwurst

1/2 Fleischwurst, 4 - 5 Eier, ca. 3 Esslöffel Mayonnaise, Milch, Pfeffer, Salz, Prise Zucker, 1 Esslöffel Curry

Fleischwurst in Würfel schneiden. Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
Mayonnaise und Milch cremig verrühren und mit den Gewürzen vermengen.
Fleischwurst und Eier vorsichtig unterheben. Mindestens 1 Std. stehen lassen und noch einmal abschmecken.

Eiersalat Hawaii

10 hartgekochte Eier, 200 Gramm gekochter Schinken, Marcel Whip (Menge nach Geschmack)
1 kleine Dose Ananas, gestückelt, Salz, Pfeffer, Ketchup, Worch Ester Sauce

Die Eier halbieren, das Eigelb in ein extra Gefäß sammeln und das Eiweiß in Würfel schneiden. Zu dem Eiweiß den gewürfelten Schinken und die Ananasstücke dazu geben. Zum Eigelb etwas von dem Ananassaft zugeben, dazu ein Schuss Ketchup und Wo Chester Sauce. Mit Salz und Pfeffer noch würzen, alles mit dem Mixer zu einer dicken Soße verrühren, abschmecken und dann unter den Eiersalat heben.

Eiersalat Klassiker

5 Eier, 150 ml Marcel Whip, 150 ml Sahne, 1 TL Currypulver, 1 EL Schnittlauch,
Prise Zucker, Prise Salz, Prise Pfeffer

Die Eier hart kochen und abkühlen lassen, die Sahne steif schlagen und das Marcel Whip unterrühren. Die Masse mit Zucker, Salz und Pfeffer gut abschmecken, den Curry beimischen und mit dem Schnittlauch gut in die Masse einrühren. Zum Schluss die Eier in Scheiben schneiden und in die Masse unterrühren.

Eiersalat mit Spargel

6-8 hartgekochte Eier, 1 Dose Ananas (in Stücken), 1 Dose Spargelabschnitte,
1 kl. Dose Erbsen, 1/2 Glas Mayonnaise, 2 Becher Joghurt (Natur), Prise Salz, Pfeffer,
Paprikapulver, etwas Ananassaft

Eier in Scheiben schneiden und Ananas mit etwas Saft zugeben. Spargel und Erbsen abtropfen lassen und zufügen. Mayonnaise und Joghurt unterheben, den Salat mit den Gewürzen abschmecken und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Eiersalat mit Wachsbohnen

6 Eier, 1 kleine Dose Wachsbohnen, 100 Gramm Karotten, feingehackte Zwiebel,
100 Gramm Erbsen, 150 Gramm Jagdwurst, Mayonnaise, Sahne, 1/2 Knoblauchzehe,
Salz, Pfeffer, Senf

Eier hart kochen, erkalten lassen, dann achteln. Jagdwurst schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Zusammen mit den geputzten, kleingeschnittenen Karotten, Bohnen, Erbsen und Eiern vermischen. Aus 8 Esslöffeln Mayonnaise, 4 Esslöffeln Sahne, zerdrücktem Knoblauch und Gewürzen ein pikantes Dressing rühren. Vorsichtig unter den Salat heben, umrühren und vor dem Servieren gut kühlen.

Eiersalat mit Sellerie

1 kleines Glas Selleriesalat, 1 bis 2 Dosen Mandarinen,
1 kleines Glas Spargelabschnitte, 1 Glas Champignons in Scheiben,
1 kleines Glas gute Eiermayonnaise, 5 bis 7 hartgekochte Eier,
Salz, weißer Pfeffer

Selleriesalat, Mandarinen, Spargelabschnitte und Champignons in ein großes Sieb schütten und sehr gut abtropfen lassen. Die hartgekochten, kalten Eier kleinschneiden und in einer großen Schüssel mit der Mayonnaise verrühren. Die abgetropften Zutaten dazugeben, vorsichtig unterrühren, abschmecken. Den Salat nicht verdünnen. Vor dem Servieren noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Dazu passt Baguette Brot.



Kommen Sie als selbst nutzender Wohneigentümer in den Genuss einer starken Gemeinschaft. Gesund, sicher und stressfrei in den eigenen vier Wänden wohnen, fundierte Fachinformationen und eine neutrale Beratungstätigkeit in nahezu allen Bereichen rund um Haus und Garten.

Das bieten der Verband Wohneigentum Baden-Württemberg e.V. und seine 160 örtlichen Gemeinschaften.

Verband Wohneigentum Baden-Württemberg e.V.

Steinhäuserstr. 1 · 76135 Karlsruhe ·

Telefon: 0721/9816-20 · Telefax: 0721/9816-262

baden-wuerttemberg@verband-wohneigentum.de ·

www.verband-wohneigentum.de/baden-wuerttemberg