Andreas Gugumuck
Rosiwalgasse 44, 1100 Wien
office@wienerschnecke.at
www.wienerschnecke.at
M +43.0.650 618 57 49

GEBACKENE SCHNECKEN ESTERHAZY

WIE SEHR DIE ALT-WIENER KÜCHE EINFLÜSSE AUS DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN EUROPÄISCHEN REGIONEN AUFGENOMMEN UND SICH EINVERLEIBT HAT, ZEIGT UNTER VIELEN AUCH DIESES REZEPT

Zutaten:

Für die Schnecken:
40-50 küchenfertig vorbereitete Wiener Weinbergschnecken
1 EL mildes Paprikapulver,
1 EL scharfe Paprikapulver,
4-5 Knoblauchzehen feinst gehackt,
Salz und Pfeffer aus der Mühle,
125 g Butter,
Butterschmalz oder Fett zum Ausbacken

Für den Backteig:
125 g gesiebtes Mehl,
125 ml trockener Weißwein (Grüner Veltliner oder Welschriesling),
2 Eidotter,
gut 3 EL Schnittlauch in kleine Röllchen geschnitten,
1 EL Öl, Salz,
1 Eiklar zu steifem Schnee geschlagen

Zuerst den Backteig vorbereiten. Hierfür Mehl, Weißwein, Salz, Eidotter, Öl und Schnittlauchröllchen vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Im Kühlschrank rasten lassen.

Die Schnecken werden gut abgetropft und abgetrocknet. Dann füllt man das Schneckenfleisch in eine gläserne Schüssel und würzt es kräftig mit mildem und scharfen Paprika, reichlich Knoblauch, Salz und Pfeffer. Die gewürzten Schnecken lässt man nun 3-4 Stunden marinieren (öfters umrühren). Die Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen und die marinierten Schnecken (samt Marinade) darin sautieren. In der Butter erkalten lassen.

Backteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit steif geschlagenem Eiweiß auflockern. Schnecken durch den Backteig ziehen und in heißem Fett goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort als Imbiss zum Wein servieren.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers