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

GESÄUERTE EINBRENNSUPPE MIT SCHNECKEN

IN DER ALTÖSTERREICHISCHEN KÜCHE WAR DIESE SCHNECKEN EINBRENNSUPPE SEHR BELIEBT

Zutaten:

2-3 EL Schweineschmalz (ersatzweise Butter),
6-7 EL Mehl, 150 ml kräftige Rindsuppe,
Wiener Suppengemüse: 2 große Karotten, 1 gelbe Rübe, 1 Stange Lauch (nur das Weiße),
1 kleines Stück Sellerie in gleichmäßig dünnen Streifen, 3 Stängel Petersilie,
1 große Zwiebel in feine Ringe geschnitten,
Nelke, Lorbeer, Muskatnuss,
Essig, Salz und Pfeffer,
24 Wiener Weinbergschnecken grob gehackt,
4 gebähte Brotscheiben,
4 EL Sauerrahm

Das Mehl in heißem Schweineschmalz anrösten, mit Brühe ablöschen und das Wurzelgemüse samt Petersilie dazugeben. Mit gut 1 l Wasser aufgießen und die Gewürze in den Topf geben. Alles bei kleiner Flamme 2 Stunden langsam sieden lassen.

Suppe passieren und erneut auf den Herd stellen, warm halten. Schneckenfleisch in etwas Butter oder Schmalz sautieren. Suppenteller mit gebähten Brotscheiben auslegen und die Schnecken darauf anrichten. Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt darüber gießen. Je einen Esslöffel Sauerrahm dazugeben und die Suppe heiß genießen.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers