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

GESOTTENE SCHNECKEN MIT WURZELGEMÜSE UND KREN

DIESES ALTÖSTERREICHISCHE REZEPT STAMMT WAHRSCHEINLICH AUS EINER MITTELALTERLICHEN KLOSTERKÜCHE UND WURDE DORT ZUR FASTENZEIT SERVIERT

Zutaten:

48 Wiener Weinbergschnecken,
Wiener Suppengrün: 2 Karotten, gelbe Rüben, 1 Petersilienwurzel, 1/4 Knolle Sellerie, 1 Lauch,
4 Stängel glatte Petersilie,
1,2 l kräftige Rindsuppe,
5 Zweige Thymian,
einige Blätter Salbei oder Lorbeer (fakultativ),
Essig und Öl nach Geschmack,
reichlich frisch geriebener Kren,
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Wurzelgemüse putzen und in gleichmäßig dicke und lange Streifen schneiden (Julienne). Brühe erhitzen und das Wurzelgemüse zusammen mit Thymian und Salbei oder Lorbeer einige Minuten kochen. Die Schnecken und Petersilie dazugeben und alles weitergaren, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist und die Schnecken gut erhitzt sind. Kräuter entfernen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vier vorgewärmte Suppenteller jeweils 12 Schnecken setzen, etwas Essig und Öl darüberträufeln etwas Suppe angießen und mit frisch gerissenem Kren servieren.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers