wiener Schnecke
WEINBERGSCHNECKENZUCHT

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

SCHNECKEN AUF STEIRISCHE ART

Zutaten:

48 küchenfertig vorbereitete Wiener Weinbergschnecken,
75g frische Bauernbutter,
150 g mild geräucherter Bauernspeck klein gewürfelt,
2 Zwiebeln fein gehackt,
2 EL Petersilie fein gehackt,
2 altbackene Semmeln entrindet und fein gerieben,
1 Flasche guter steirischer Schilcher,
2-3 Zweiglein frischer Thymian,
2 Knoblauchzehen mit etwas Salz zerdrückt oder gepresst,
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle,
gehackter Kerbel

Die küchenfertigen Schnecken werden gut abgetropft. In einer höheren Pfanne wird die Butter zerlassen und die kleingehackte Zwiebel zusammen mit Speck und Petersilie angedünstet. Die fein geriebenen altbackenen Semmeln und die Schnecken dazugeben und alles gut durchrösten.

Schilcher angießen und das Ragout mit Knoblauch, Thymian, etwas Kerbel sowie Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gut verkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte sämige Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und mit Kerbel bestreut auftragen. Frisches Bauernbrot dazu reichen.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers