

RAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL

Zutaten:

*60 Stück küchenfertig vorbereitete Wiener Weinbergschnecken,
500-750 g frische Eierschwammerl,
1 Zwiebel fein gehackt,
1 Knoblauchzehe feinst gehackt,
1 Bund glatte Petersilie,
gut 150 g Butter,
1 gehäufte EL Mehl,
250 ml kräftige Rindsuppe,
300 ml Rahm,
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

Die Eierschwammerl putzen, große Exemplare halbieren. Butter in einer weiten Pfanne zerlassen, die gehackte Zwiebel samt Knoblauch darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz mitrösten, dann alles mit der Suppe aufgießen. 1-2 Minuten köcheln lassen. Schneckenfleisch und Pilze in die Sauce geben, auf kleiner Flamme köcheln. Ab und an umrühren, damit nichts anlegt.

Petersilie fein hacken und ebenfalls unter das Ragout mischen. Den Rahm in einer Schüssel schaumig schlagen, kurz vor dem Servieren das Ragout damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Semmelknödel angerichtet servieren.

TIPP:

Man kann das Ragout mit Paprikapulver, Cayennepfeffer und/oder frisch geriebener Muskatnuss verfeinern

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers