wiener Schnecke
WEINBERGSCHNECKENZUCHT

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

GEBACKENE SCHNECKEN

Zutaten:

Pro Person 12-18 küchenfertig vorbereitete Wiener Weinbergschnecken,
Salz und Pfeffer,
Muskatnuss,
reichlich Mehl zum Wenden,
4 Eier,
etwas Schlagobers,
feine Semmelbrösel,
Öl zum Frittieren oder Butterschmalz,
Anchovis,
Zitronenspalten,
1 Bund Petersilie

Die Schnecken gut abtropfen lassen. Die Eier mit dem Schlagobers verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Muskat würzen. Schnecken zuerst in Mehl, dann in Ei und Brösel wenden. Die panierten Schnecken sofort in heißem Öl oder Butterschmalz bei etwa 160 Grad backen (nicht zu viele auf einmal!) bis sie rund herum schön goldgelb sind.

Während des Ausbackens mit einem Holzlöffel öfters wenden (nicht mit einer Gabel, da sonst die Panier verletzt werden könnte und sich mit Fett ansaugt). Auf Küchenpapier abtropfen lassen; mit Anchovis, Zitrone und Petersilie garniert servieren. Als Beilage empfehlen sich Erdäpfelsalat, Vogerlsalat oder ein grüner Salat.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers