

Christian Bauers Schneckenbeuschel



*50 dag Wiener Schnecken
ausgelöst im Ganzen
1l Gemüsefond (von Sellerie,
Petersielwurzel, Karotte und
gelber Rübe)
0,5l Riesling
3 Lorbeerblätter
8 Körner schwarzer Pfeffer
1 Schuß Brombeeressig
4 Suppenlöffel rote Linsen (12 h in
Wasser legen)
3 Zweige Thymian
1 Karotte und 1 gelbe Rübe
4 Suppenlöffel Sauerrahm*

Wasser aufkochen, Weinbergschnecken (jeweils 10 Stück – nacheinander) 10 Minuten kochen in kaltem Wasser abschrecken und aus dem Gehäuse lösen; danach mit warmen Wasser abspülen.

Schnecken mit Gemüsefond, Riesling, Lorbeerblätter und Pfeffer 2 h im Topf zugedeckt köcheln lassen. Danach Schnecken und Lorbeerblätter und Thymianzweige entfernen.

Alternativ zu frischen Schnecken, können die Wiener Schnecken im Glas mit Fond verwendet werden.

Den Sud mit den Linsen um ein Drittel einreduzieren und aufpürieren. Schnecken in Streifen schneiden, in den Saft legen, ein Schuß Brombeeressig zufügen und 1/2 Stunde weiter köcheln lassen. 5 Minuten vor dem servieren, Julienne geschnittene Gelbe Rübe und Karotte und Sauerrahm unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Mehr auf www.wienerschnecke.at