

# Wiener Schneckengulasch

## *Zutaten:*

*200 g küchenfertige Schnecken (2 Gläser Wiener Schnecke)*

*2 Stk. Zwiebeln in feine Würfel geschnitten*

*etwas Olivenöl*

*1 Knoblauchzehe (fein blättrig geschnitten)*

*1/8 lt. Paprikamus*

*1 EL Edelsüßer Paprika*

*¼ lt. Rindssuppe*

*1 TL Tomatenmark*

*etwas Majoran, Thymian, Rosmarin und Kümmel gemahlen*

*Salz*

*Pfeffer*

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldbraun anrösten. Tomatenmark und Paprikapulver zufügen und nochmals kurz durch schwenken.

Mit Rindssuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Rosmarin und gemahlenen Kümmel würzen und auf kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Die küchenfertigen Schnecken zufügen und mit Paprikamus auffüllen.

Nochmals aufkochen und ziehen lassen!

Rezept von Renè Ringsmuth