

Wiener Schnecken

Dreierlei von der Wiener Schnecke

Zutaten:

Für das Schneckengulasch:

300g küchenfertige Schnecken
Öl
1 Zwiebel (grob geschnitten)
1 roter Paprika (entkernt und grob geschnitten)
1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)
1 dünne Scheibe Bauchspeck
1 Liebstöckelzweig
1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Essig
¼ l Obers
1 kleiner Bund Kerbel
Salz, Pfeffer

Für das Schneckengulasch in einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel, Paprika und Knoblauch darin goldbraun anrösten. Speck sowie Liebstöckel zugeben, kurz durchschwenken. Paprikapulver und Essig zufügen, mit etwas Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln. Obers zugießen, nochmals aufkochen lassen. Speck und Liebstöckel entfernen und die Sauce in einem Mixer fein pürieren. Die küchenfertigen Schnecken zur heißen Paprikasauce geben und durchziehen lassen.

Für die Schnecken mit Majoranzwiebeln:

300 g küchenfertige Schnecken
3 Zwiebeln
2 EL Schweineschmalz
1 EL Zucker
1 TL Paprikapulver
2 EL Majoran
1/16 l Weißwein
125 ml Sojasauce
Öl
Evtl. 1 TL Erdäpfelstärke

Für die Schnecken mit Majoranzwiebeln die Zwiebeln schälen und blättrig schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin dunkelbraun rösten. Zucker, Paprikapulver und Majoran zufügen, kurz durchschwenken und mit Weißwein ablöschen. Sojasauce zugeben und kurz aufkochen. Falls die Zwiebeln zu flüssig sein sollten, Erdäpfelstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und damit binden. Die küchenfertigen Schnecken zu den Majoranzwiebeln geben und durchziehen lassen.

Für die Schnecken mit Kräuterbutter:

20 küchenfertige Schnecken
125 g handwarme Butter
4 Knoblauchzehen (gehackt)
1 kleiner Bund Petersilie (gehackt)
Salz, Pfeffer

Für die Schnecken mit Kräuterbutter Butter mit Knoblauch und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die küchenfertigen Schnecken jeweils in ein Schneckenhaus setzen und mit 1 TL Kräuterbutter bestreichen.

Die gefüllten Schneckenhäuser im vorgeheizten Backrohr bei starker Oberhitze goldbraun überbacken.

Zubereitungszeit: 45 min

Rezept von Audi Wojta