

Wiener Schnecken

Gesottene Schnecken mit Wurzelgemüse und Kren

Dieses altösterreichische Rezept stammt wahrscheinlich aus einer mittelalterlichen Klosterküche und wurde dort zur Fastenzeit serviert.

Zutaten:

küchenfertig vorbereitete Wiener Schnecken
Wiener Suppengrün (2 Karotten, gelbe
Rüben, 1 Petersilienwurzel, 1/4 Knolle
Sellerie, 1 Lauch, 4 Stängel glatte Petersilie)
1,2 l kräftige Rindsuppe
5 Zweige Thymian
einige Blätter Salbei oder Lorbeer (fakultativ)
Essig und Öl nach Geschmack
reichlich frisch geriebener Kren
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Wurzelgemüse putzen und in gleichmäßig dicke und lange Streifen schneiden (Julienne). Brühe erhitzen und das Wurzelgemüse zusammen mit Thymian und Salbei oder Lorbeer einige Minuten kochen. Die Schnecken und Petersilie dazugeben und zusammen weitergaren, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist und die Schnecken gut erhitzt sind. Kräuter entfernen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vier vorgewärmte Suppenteller jeweils 12 Schnecken setzen, etwas Essig und Öl darüber träufeln etwas Suppe angießen und mit frisch gerissenem Kren servieren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers