Alt-Wiener Schneckenragout

Zutaten:

48 küchenfertig vorbereitete Wiener Weinbergschnecken
75 g Butter
2 mittlere Zwiebeln fein gehackt
125 g Champignons klein gehackt
2 EL gehackte Petersilie
50 g gesiebtes Mehl
etwa 800 ml kräftige Rinderbrühe
2-3 EL Sauerrahm oder Creme fraiche
gut 75 g Butterkäse fein gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 große Erdäpfel in der Folie gebacken

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen, bis sie aufschäumt.

Feingehackte Zwiebeln, Champignons und Petersilie darin andünsten, alles mit Mehl bestauben und schließlich mit der Suppe aufgießen.

Nochmals aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und 5-10 Minuten einkochen.

Abgetropftes Schneckenfleisch dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit Sauerrahm oder Creme fraiche binden.

Folienerdäpfel aus dem Ofen nehmen, halbieren und das Innere leicht aufreißen (so kann es die Sauce besser aufnehmen). Folienerdäpfel auf vier vorgewärmte (ofenfeste!) Teller legen und das Schneckenragout darüber verteilen.

Mit geriebenem Butterkäse bestreuen und bei starker Oberhitze kurz gratinieren. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers