# Gebackene Schnecken Esterhazy

Wie sehr die Alt-Wiener Küche Einflüsse aus den unterschiedlichsten europäischen Regionen aufgenommen und sich einverleibt hat, zeigt unter vielen anderen auch dieses Rezept.

Zutaten:

Für die Schnecken:
40-50 küchenfertig vorbereitete Wiener Schnecken
1 EL mildes Paprikapulver
1 EL scharfe Paprikapulver
4-5 Knoblauchzehen feinst gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
125 g Butter
Butterschmalz oder Fett zum Ausbacken

Für den Backteig:
125 g gesiebtes Mehl
125 ml trockener Weißwein (vorzugsweise ein Grüner Veltliner oder Welschriesling)
2 Eidotter
gut 3 EL Schnittlauch in kleine Röllchen geschnitten
1 EL Öl, Salz
1 Eiklar zu steifem Schnee geschlagen

Zuerst den Backteig vorbereiten. Hierfür Mehl, Weißwein, Salz, Eidotter, Öl und Schnittlauchröllchen vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Im Kühlschrank rasten lassen.

Die vorgekochten Schnecken werden gut abgetropft und abgetrocknet. Dann füllt man das Schneckenfleisch in eine gläserne Schüssel und würzt es kräftig mit mildem und scharfem Paprika, reichlich Knoblauch, Salz und Pfeffer. Die gewürzten Schnecken lässt man nun 3-4 Stunden marinieren (öfters umrühren). Die Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen und die marinierten Schnecken (samt Marinade) darin sautieren. In der Butter erkalten lassen.

Backteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Schnecken durch den Backteig ziehen und in heißem Fett goldgelb

backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort als Imbiss zum Wein servieren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers

Wiener Schnecken