Gebackene Wiener Schnecken

Zutaten:

12-18 küchenfertig vorbereitete Wiener Schnecken (pro Person)
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
reichlich Mehl zum Wenden
4 Eier, etwas Schlagobers
feine Semmelbrösel
Öl zum Frittieren oder Butterschmalz
Anchovis
Zitronenspalten
1 Bund Petersilie

Die Wiener Schnecken gut abtropfen lassen.

Die Eier mit dem Schlagobers verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Muskat würzen. Schnecken zuerst in Mehl, dann in Ei und Brösel wenden.

Die panierten Wiener Schnecken sofort in heißem Öl oder Butterschmalz bei etwa 160 Grad backen (nicht zu viele auf einmal!) bis sie rund herum schön goldgelb sind. Während des Ausbackens mit einem Holzlöffel öfters wenden (nicht mit einer Gabel, da sonst die Panier verletzt werden könnte und sie sich mit Fett ansaugt).

Auf Küchenpapier abtropfen lassen; mit Anchovis, Zitrone und Petersilie garniert servieren.

Als Beilage empfehlen sich Erdäpfelsalat, Vogerlsalat oder ein grüner Salat.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers