

Wiener Schnecken

Schnecken nach Alt-Wienerart

Zutaten:

24 küchenfertige Wiener Schnecken
2-3 EL kräftig gewürzte Knoblauchbutter
125 ml Bier
180 g Mehl

2 Eidotter
2 geschlagene Eiklar
reichlich gehackter Schnittlauch
Salz
Schweineschmalz zum Ausbacken

Aus Bier, Mehl, Dotter und Salz einen dickflüssigen Backteig herstellen, der über Nacht rasten sollte. Kurz vor der Verwendung mit gehacktem Schnittlauch und Eiklar vollenden. Die vorgekochten Schnecken in Knoblauchbutter sautieren, danach in den Backteig tauchen und im heißen Fett schwimmend knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht gesalzen sofort verzehren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers