

Wiener Schnecken

Weinbergsschnecken mit Weinkraut

Zutaten:

Für die Schnecken:

48 Wiener-Schnecken samt
Häusern
150 g feinst gehackter und
geräucherter Selchspeck
50 g feinst gehackter
Knoblauchspeck
2-3 gehackte Knoblauchzehen
eine kleine gehackte Zwiebel
1 Prise scharfes Paprikapulver
200 g frische Butter
Salz und Pfeffer



Die weiche Butter mit den sehr fein gehackten Specksorten und Würzzutaten vermischen (evtl. durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen) und mindestens eine Stunde kalt stellen.

Zwischenzeitlich das Weinkraut zubereiten. Hierfür das feinnudelig geschnittene Weißkraut in kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

In einer Kasserolle die Zwiebel im Schweineschmalz lichtgelb rösten, das Kraut dazugeben und mit wenig Rindsuppe aufgießen. Kraut langsam weich dämpfen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, wird das Kraut mit Mehl bestäubt, erneut mit etwas Suppe aufgegossen und gut aufgekocht. Weißwein dazugeben und fertig garen. Mit Salz und gehackten Kräutern (Petersilie oder Dill) vollenden.

Schneckenhäuser mit etwas Speckbutter füllen, je eine Schnecke hineinsetzen und die Häuser mit reichlich Speckbutter verschließen. Im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten backen. Weinkraut auf Tellern anrichten, Schnecken daraufsetzen und sehr heiß servieren.

Hinweis:

In alten Rezepten wird das Kraut zusätzlich mit einer Prise Zucker verfeinert.