Wiener Schnecken auf Steirische Art

Zutaten:

48 küchenfertig vorbereitete Wiener Schnecken
75 g frische Bauernbutter
150 g mild geräucherter Bauernspeck klein gewürfelt
2 Zwiebeln fein gehackt
2 EL Petersilie fein gehackt
2 altbackene Semmeln entrindet und fein gerieben
1 Flasche guter steirischer Schilcher
2-3 Zweiglein frischer Thymian
2 Knoblauchzehen mit etwas Salz zerdrückt oder gepresst
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
gehackter Kerbel

Die küchenfertigen Schnecken werden gut abgetropft.

In einer höheren Pfanne die Butter zerlassen und die kleingehackte Zwiebel zusammen mit Speck und Petersilie andünsten.

Die fein geriebenen altbackenen Semmeln und die Wiener Schnecken dazugeben und alles gut durchrösten.

Schilcher angießen und das Ragout mit Knoblauch, Thymian, etwas Kerbel sowie Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gut verkochen lassen bis die Sauce die gewünschte sämige Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und mit Kerbel bestreut auftragen. Frisches Bauernbrot dazu reichen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers