Wiener Schneckengulasch

Zutaten:

200 g Wiener Schnecken
(2 Gläser Wiener Schnecke)
2 Stk. Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
etwas Olivenöl
1 Knoblauchzehe (fein blättrig geschnitten)
1/8 lt. Paprikamus
1 EL Edelsüßer Paprika
¼ lt. Rindssuppe
1 TL Tomatenmark
etwas Majoran, Thymian, Rosmarin und Kümmel gemahlen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldbraun anrösten. Tomatenmark und Paprikapulver zufügen und nochmals kurz durchschwenken. Mit Rindssuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Rosmarin und gemahlenen Kümmel würzen und auf kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten leicht köcheln lassen.
Die küchenfertigen Schnecken zufügen und mit Paprikamus auffüllen. Nochmals aufkochen und ziehen lassen!

Rezept von Renè Ringsmuth