

Wiener Schnecken

WEINBERGSCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER

Zutaten:

24-36 Wiener Schnecken mit Häusern
2 fein geschnittene Zwiebeln
1 EL fein gerissener Kren
1 EL Petersilienwurzel feinst gehackt
2 EL Butter
2 EL Schneckenbrühe
100 ml stark reduzierte Rindsuppe
Saft von einer Zitrone
Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Für die Butter:

200 g frische Bauernbutter auf Zimmertemperatur erwärmen und mit 2 EL fein gehackter glatten Petersilie, 3-4 EL fein gerissenen Kren, etwas Zitronensaft, 2 EL feine Semmelbrösel, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle vermengen.

In einer gusseisernen Pfanne erwärmt man Butter bis sie leicht zu schäumen beginnt. Darin werden Zwiebeln, Kren und Petersilienwurzel angedünstet. Mit der Schneckenbrühe, Rindsuppe und etwas Zitronensaft ablöschen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Wenn das Gemüse weich zu werden beginnt, kommen die gut abgetropften Schnecken dazu und werden einige Minuten mitgegart, bis die Sauce schön reduziert ist.

In der Zwischenzeit wird die weiche Butter mit Petersilie, Kren, Zitronensaft, Semmelbröseln, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer gewürzt.

Die gut gereinigten Häuser zuerst mit etwas Sauce und dann mit je einer Schnecke füllen. Schließlich die Häuser mit reichlich Krenbutter verschließen und auf ein mit Meersalz bestreutes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen. Sofort servieren.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers