

Gratinierte Wiener Schnecken mit Kakao & Chili, dazu Dörrzwetschken-Walnuss-Brot

Rezept: Jürgen Winter



Zwetschken-Walnuss-Brot

200g Roggenmehl
200g Weizenmehl
90g Walnuss
100g Dörrzwetschken
2 Stk Piment
1 Stk Sternanis
280ml Wasser
1 Pkg Trockenhefe
1 TL Salz
1 EL Honig

Die Dörrzwetschken fein schneiden und zusammen mit dem Honig und Wasser ziehen lassen.
Piment und Sternanis fein mörsern und mit Salz zur oberen Masse geben.
Gemeinsam mit beiden Mehlsorten und den restlichen Zutaten einen Teig kneten.
Das Brot in Baguette-Form bringen und den Teig bei Zimmertemperatur auf einem Backblech mit Backpapier zugedeckt gehen lassen.

Nach ca. 3 Stunden Ruhezeit im Ofen bei 180 Grad für 17 Minuten backen.

Kakao-Chili-Butter

100g Bio-Butter, flüssig machen
200g Bio-Butter, temperieren lassen
7g Salz
20g Mie de pain
(feine Weissbrotbrösel ohne Rinde)
½ Stange Zimt
1 Stk Sternanis
2 Stk Piment
etwas Petersilie
8g Fairtrade-Kakao
2-4 Peperoncini

1 Glas „Wiener Schnecken im Fond“



Für das „Mie de pain“ die Rinde vom Toastbrot bereits einen Tag vorher wegschneiden und das Brot gut trocknen lassen. Nun zu Brösel reiben.

Die flüssige Butter zusammen mit dem Zimt, Piment, Sternanis für 20 Min lauwarm ziehen lassen. Kakaopulver unterrühren, anschließend durch ein feines Sieb auf die zimmerwarme Butter geben. Die Chilis, je nach Geschmack (für die Wiener Schnecke darf es gern ein bisschen mehr sein) hacken und auf die Butter geben. Ebenso die Petersilie fein schneiden und dazu geben.

Nun alle Zutaten zusammen schaumig schlagen und die Butter kurz kalt stellen.

Jeweils 6 Wiener Schnecken in die Schneckenpfanne geben und mit rund gleicher Menge der hergestellten Butter bedecken. Bei 200C ca 10 Minuten gratinieren und zusammen mit dem lauwarmen Brot in der kalten Jahreszeit geniessen!



Guten Appetit!