

Kell

Schneckensuppe

- 1/4 kg. Weinbergschnecken
- 2 Stk. Zwiebel feingeschnitten
- 2 " zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 Bund Suppengrün fein gekuttert
- 5 dkg. Butter, 3/8 l Wein weiß, 3/4 l Fleischbrühe aus Würfeln, 1/8 l Sahne, 1 Glas Weinbrand, frischgemahlener schwarzer Pfeffer, 1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Dille feingeschnitten, etwas Zitronensaft.

Weinbergschnecken gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch beifügen und ca 3 Min. glasig rösten.

Dann das Suppengrün und die Schnecken beifügen und weitere 5 Minuten rösten.

Mit der Fleischbrühe und dem Weißwein aufgießen und ca. 30 Min. kochen lassen.

Sahne mit Mehl abrühren und die Suppe damit binden. Weinbrand dazugeben und mit schwarzem Pfeffer würzen. Zum Schluß mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Weißbrotwürfel in Knoblauchbutter rösten, auf die in Tassen angerichtete Suppe geben. Oben auf einen kleinen Tupper Schlagobers (geschlagen) mit der feingewiegten Dille und dem Petersil besträuen.

Schnecken „Tiroler Style“:

Böhm

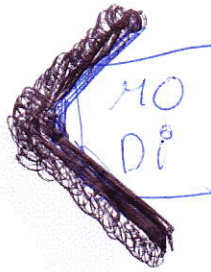
Zutaten:	5 Stk.	Schnecken
	3 Stk.	Baby Paprika Tricolor
	1 Stk.	Radicchio länglich
	1/16 l	Bio-Orangensaft
	1/16 l	Weißwein
	1/16 l	Jus
	1/8	Knollenknoblauch
	1 Schuss	Rotwein (Lagrein)
	8 EL	braune Butter
	1/8 l	Wasser
	1 Schuss	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, ein Blatt Romanaherzensalat	

Zubereitung:

1/4 des roten Paprikas der Länge nach wegschneiden und entkernen aber ohne den Stängel mit zu entfernen und in Wasser mit 5 EL brauner Butter und Salz bissfest blanchieren. Den Rest der Paprikas entkernen und in kleine Würfel schneiden, so wie den Knoblauch.

Den Orangensaft mit dem Weißwein und der 3 EL Butter zum köcheln bringen. Den Radicchio der Länge nach abziehen und gleich in die Orangen- Weißwein Mischung legen, kurz aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schnecken, Paprika und Knoblauch darin schwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Jus aufgießen, kurz köcheln lassen, auf die Seite stellen und ziehen lassen. Petersilie unter rühren und evtl. noch leicht salzen und pfeffern.

Den Orangen – Radicchio in Fächerform in der Mitte eines großen Tellers legen, den Romanaherzensalat schräg dazu legen. Den $\frac{3}{4}$ Paprika auf das Salatblatt legen, 2 Schnecken in den Paprika legen und mit der Sauce übergießen, die restlichen Schnecken auf dem Teller verteilen und die Sauce über den Teller ziehen.



wiener
Schnecke
WEINBERGSCHNECKENZUCHT

Andreas Ruggmuck
Rosiwalgasse 44, 1100 Wien
office@wienerschnecke.at
www.wienerschnecke.at
M +43.0.650 618 57 49

Weinbergsschnecken mit Weinkraut

Pollo

EIN TRADITIONELLES GERICHT AUS DER WIENER GASTHAUSKÜCHE



Für die Schnecken:
48 Wiener-Weinbergsschnecken samt Häusern,
150 g feinst gehackter gräucherter Selchspeck,
50 g feinst gehackter Knoblauchspeck,
2-3 gehackte Knoblauchzehen,
eine kleine gehackte Zwiebel,
Prise scharfes Paprikapulvergut
gut 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 1 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 alle Flüssigkeit verdampft ist, wird das Kraut mit Mehl bestäubt, neuerlich 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.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers

Rinde

Andreas Gugumacj
Rosiwalgasse 44, 1100 Wien
office@wienerschnecke.at
www.wienerschnecke.at
M +43.0.650 618 57 49

GESOTTENE SCHNECKEN MIT WURZELGEMÜSE UND KREN

DIESES ALTÖSTERREICHISCHE REZEPT STAMMT WAHRSCHEINLICH AUS EINER MITTELALTERLICHEN KLOSTERKÜCHE UND WURDE DORT ZUR FASTENZEIT SERVIERT

Zutaten:

48 Wiener Weinbergschnecken,
Wiener Suppengrün: 2 Karotten, gelbe Rüben, 1 Petersilienwurzel, 1/4 Knolle Sellerie, 1 Lauch,
4 Stängel glatte Petersilie,
1,2 l kräftige Rindsuppe,
5 Zweige Thymian,
einige Blätter Salbei oder Lorbeer (fakultativ),
Essig und Öl nach Geschmack,
reichlich frisch geriebener Kren,
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Wurzelgemüse putzen und in gleichmäßig dicke und lange Streifen schneiden (Julienne). Brühe erhitzen und das Wurzelgemüse zusammen mit Thymian und Salbei oder Lorbeer einige Minuten kochen. Die Schnecken und Petersilie dazugeben und alles weitergaren, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist und die Schnecken gut erhitzt sind. Kräuter entfernen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vier vorgewärmte Suppenteller jeweils 12 Schnecken setzen, etwas Essig und Öl darüberträufeln etwas Suppe angießen und mit frisch gerissenem Kren servieren.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers

Kochrezept

11. Von Grasbeisser und Weinberg-Austern

Zutaten für 10 Personen:

2 kg Rindfleisch (Hüferscherz)
0,2 kg Wurzelgemüse-Stifterl
2 l Rindssuppe
0,5 l Rotwein

WIBERG-Würzung:

Ursalz Braten
Röstzwiebel
Braune Grundsauce
Wilde Kräuter

Schnecken-Pofesen:

1 Stk. Curry-Baguette
200 g Weinbergschnecken
100 g Zwiebelwürfel
0,1 l Milch
3 Stk. Eier

WIBERG-Würzung:

Natives Oliven-Öl Extra
Fleisch-Marinade Provence

Zubereitung:

Rindfleisch:

Hüferscherz'l mit Gemüse spicken. Mit Ursalz-Braten würzen und gut anbraten. In Rindssuppe und Rotwein mit Röstzwiebel, Brauner Grundsauce schmoren. Zuletzt mit Wilde Kräuter verfeinern.

Schnecken-Pofesen:

Schnecken mit Zwiebel anrösten, etwas zerhacken und mit Fleisch-Marinade Provence abschmecken. Mit Curry Baguette klassische Pofesen herstellen.