

# Wiener Alt-Wiener Schneckenragout

## **Zutaten für 1-2 Personen:**

- 1 Glas Wiener Schnecken im Fond (24 Stück)
- 35 g Butter
- 1 mittlere Zwiebeln fein gehackt
- 65 g Champignons klein gehackt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 25 g gesiebttes Mehl
- etwa 400 ml kräftige Rinderbrühe
- 1-2 EL Sauerrahm oder Creme fraiche
- gut 40 g Butterkäse fein gerieben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 große Erdäpfel in der Folie gebacken

## **Zubereitung:**

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen, bis sie aufschäumt.  
Feingehackte Zwiebeln, Champignons und Petersilie darin andünsten, alles mit Mehl bestäuben und schließlich mit der Suppe aufgießen.  
Nochmals aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und 5-10 Minuten einkochen.  
Abgetropftes Schneckenfleisch dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.  
Sauce mit Sauerrahm oder Creme fraiche binden.  
Folienerdäpfel aus dem Ofen nehmen, halbieren und das Innere leicht aufreißen (so kann es die Sauce besser aufnehmen). Folienerdäpfel auf vier vorgewärmte (ofenfeste!) Teller legen und das Schneckenragout darüber verteilen.  
Mit geriebenem Butterkäse bestreuen und bei starker Oberhitze kurz gratinieren. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

*Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers*