

# Wiener

## Gebackene Schnecken Esterhazy

Wie sehr die Alt-Wiener Küche Einflüsse aus den unterschiedlichsten europäischen Regionen aufgenommen und sich einverleibt hat, zeigt unter vielen anderen auch dieses Rezept.

### **Zutaten für 2 Personen:**

#### **Für die Schnecken:**

1 Glas Wiener Schnecken im Fond (24 Stück)  
½ EL mildes Paprikapulver  
½ EL scharfe Paprikapulver  
2-3 Knoblauchzehen feinst gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
65 g Butter  
Butterschmalz oder Fett zum Ausbacken

#### **Für den Backteig:**

65 g gesiebtes Mehl  
65 ml trockener Weißwein (vorzugsweise ein Grüner Veltliner oder Welschriesling)  
1 Eidotter  
gut 1-2 EL Schnittlauch in kleine Röllchen geschnitten  
Öl, Salz  
1 Eiklar zu steifem Schnee geschlagen

### **Zubereitung:**

Zuerst den Backteig vorbereiten. Hierfür Mehl, Weißwein, Salz, Eidotter, Öl und Schnittlauchröllchen vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Im Kühlschrank rasten lassen.

Die Schnecken werden gut abgetropft und abgetrocknet. Dann füllt man das Schneckenfleisch in eine gläserne Schüssel und würzt es kräftig mit mildem und scharfem Paprika, reichlich Knoblauch, Salz und Pfeffer. Die gewürzten Schnecken lässt man nun 3-4 Stunden marinieren (öfters umrühren). Die Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen und die marinierten Schnecken (samt Marinade) darin sautieren. In der Butter erkalten lassen.

Backteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Schnecken durch den Backteig ziehen und in heißem Fett goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort als Imbiss zum Wein servieren.