

Wiener

Schüsselragout von der

Wiener Schnecke

Zutaten: für 2 Personen

- 1 Glas Wiener Schnecken im Fond (24 Stk)
- 350 g frische Mischpilze (Steinpilze, Champignons, Eierschwammerln)
- 1,5 EL Bauernbutter
- 2-3 kleine Schalotten fein gehackt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1-2 cl Marc (Tresterbrand)
- 1-2 feingehackte Knoblauchzehen
- ¼ l Crème fraîche oder Crème double
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Ggfs. eine Prise scharfes Paprikapulver oder geriebener Muskat

Zubereitung:

Die Schnecken trocken tupfen, die Pilze nur sorgfältig putzen, nicht waschen. In einer schweren Pfanne die Butter erhitzen und zuerst die Schalotten darin glasig werden lassen. Danach die grob geschnittenen Pilze dazugeben, schwenken, Hitze erhöhen und so lange braten lassen, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Fein gehackten Knoblauch und die Petersilie begeben, alles mit dem Marc/Tresterbrand ablöschen; salzen und pfeffern. Die Schnecken zu den Pilzen geben und eine Minute unter Rühren einmengen. Crème fraîche angießen und das Ragout schön cremig einkochen lassen. In vorgewärmten Schüsseln servieren, weißen Burgunderwein und Brot dazu reichen.

Schneckenkochbuch, Wolfgang Gerd Sievers