

Wiener Wiener Schnecken in Rotwein- Bergkäsesauce

Zutaten: für 2 Personen

1 Glas Wiener Schnecken im Fond (24 Stk)
¼ - ½ Liter bester Rotwein
4 kleine Schalotten
80 g geriebener (sehr alter) Bergkäse (z.B. Appenzeller, ...)
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Rotwein zusammen mit den feingehackten Schalotten in einen Topf füllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Danach die Sauce durch ein feines Sieb streichen. Schnecken dazugeben und alles weiter reduzieren, bis man eine dickliche Sauce hat. Die Sauce mit etwas Salz abschmecken, dann die Rotwein-Schnecken in tiefen Tellern anrichten und mit geriebenem Bergkäse bestreut servieren. Pfeffer darüber mahlen.

Variante: Fertige Sauce mit etwas eiskalter Butter montieren.

Schneckenkochbuch, Wolfgang Gerd Sievers