



Schwäbische Schneckensüppchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Die leckere, badisch - schwäbische Spezialität

Zutaten

- 1 Dose Schnecken, fein geschnitten (15 - 20 Stück)
- 40 g Butter
- 2 El Mehl
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 Karotten, fein gewürfelt
- Das weiße von 1 Stange Lauch, fein gewürfelt
- 50 - 70 g Sellerieknolle, fein gewürfelt
- 100 g frische Champignons, gewürfelt
- ½ l Hühner - oder Gemüsebrühe,
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/4 l Sahne
- Frische Kräuter der Saison wie:
- Petersilie, Thymian, Zitronenmelisse etc.
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter anschwitzen, das fein gewürfelte Gemüse dazu geben. Das Mehl dazu geben, 2 - 3 min. schwitzen lassen. Mit dem Weißwein der Brühe und dem Schneckenfond ablöschen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne dazu geben; nur kurz 5 - 6 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Mit etwas kalter Butter binden, aufmixen und reichlich frisch gehackte Kräuter beifügen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In tiefen Tellern mit einer Kräuter - Sahne Haube und krossem Brot oder Käsestangen servieren.

Schritt6

Dazu passt ein trockener Müller Thurgau oder ein ebenfalls trockener Weißer Burgunder.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** leicht, schmackig.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-schneckensueppchen/>