

Weinbergsschnecken nach Elsässer Art



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 4m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '34', 'cook_time' : '4m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Weinbergsschnecken gehören ebenso wie Coq au Vin zu den Spezialitäten der französischen Küche, auf die die Franzosen besonders stolz sind. Die Schnecken sind die beliebteste Vorspeise und finden sich auf jeder Karte eines Feinschmeckerrestaurants.

Eine der bekanntesten Zubereitungsweisen sind die **Weinbergsschnecken nach Elsässer Art**. Liebhaber schätzen die Fusion zwischen den Aromen des Schneckenfleisches und der Kräuterbutter. Außerdem komplettieren **Knoblauch und Weißwein** den einzigartigen Geschmack der Schnecken. Hierzulande kaum zu glauben, aber der französische Jahresbedarf liegt bei etwa 12 000 Tonnen. Am besten schmecken die Verwandten der Muscheln im späten Frühjahr zwischen **März und April**. Deswegen sammelt man die Schnecken nur in dieser bestimmten Saison nach einer "Grünfüttermast". In Deutschland muss man sich leider größtenteils auf Dosenware beschränken.

Bei Gekonntgekocht finden Sie ein tolles Rezept für eine hausgemachte Kräuterbutter, die wunderbar mit den Weinbergschnecken harmoniert.

Zutaten

- 24 Weinbergschnecken (aus der Dose)
- 24 Schneckenhäuser
- 1/2 l Elsässer Riesling
- 1 Zwiebel
- ½ l Wasser
- 1/2 Bund Suppengrün, grob gewürfelt
- 150 g weiche Gekonntgekocht Kräuterbutter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zwiebel würfeln. Wein und Wasser mit der Zwiebel und dem Suppengrün 1 Stunde zu einem kräftigen Sud aufkochen, mit dem Schneckenwasser aus der Dose, um gut die Hälfte reduzieren lassen, salzen, pfeffern. Die gut abgetropften Schnecken dazu geben, kurz aufkochen, eventuell abschäumen, ca. 3 Stunden durchziehen und abkühlen lassen.

Schritt2

Abgießen, den Sud passieren und je 1 Tl und 1 Schnecke in jedes Schneckenhaus geben, mit der Kräuterbutter verschließen. In eine spezielle Schneckenpfanne setzen und bei 180°C - 200°C Ober / Unterhitze, etwa 12 min. in den Backofen geben, bis die Butter schäumt.

Weinbergschnecken Elsässer Art: Beliebte französische Spezialitäten

Oh "Cuisine francaise"! Nicht ohne Grund ist die Nationalküche Frankreichs die berühmteste der Welt. Hier findet man die feinen Geschmacksnuancen, Fusionen aus klassischer und moderner Küche, den Sinn für herrliche Aromen und den passenden Wein für den perfekten Genuss.

Die Küche ist so vielfältig wie die **verschiedenen Regionen**. Als Haute Cuisine ehrt man die fortschrittliche und feine Kochkunst. Doch auch die bürgerliche Küche muss sich dahinter nicht verstecken. Während die **Küche der Provence** besonders bekannt für ihre aromatischen Kräuter und Gewürze, Knoblauch und viel frisches Gemüse wie in Ratatouille ist, ist die **Normandie** für ihre köstlichen Saucen und Calvados(-Sauce) berühmt.

Die bekannte **französische Zwiebelsuppe** gehört den Parisern während die deine Fischsuppe Bouillabaisse aus Marseille stammt. Bei Gekonntgekocht haben wir auch ein tolles Rezept für Zwiebelsuppe Elsässer Art. Und natürlich nicht zu vergessen die Zubereitungsweisen von Geflügel. Neben Coq au Vin und Coq au Riesling gehört auch das Hähnchen Cassoulet zu den beliebten Geflügelgerichten.

Rezeptart: Badisch, Fingerfood, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Tags:** herrlich französisch, klassiker, klassisch, köstlich, regional

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)410
- KH (g)5
- Fett (g)40
- Eiweiß (g)6,5
- Ballast (g)0

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weinbergschnecken-elsaesser-art/>