

Schneckensüpple

Ein badisches Schneckensüpple eignet sich hervorragend als regionale Vorspeise. Für die Zubereitung nimmt man am besten Weinberg- oder Gartenschnecken.

Die mitteleuropäische Weinbergschnecke steht jedoch auf der Roten Liste der bedrohten Tierarten, deshalb bitte nicht selbst sammeln. Die Schnecken stammen heute von Farmen und werden überwiegend in Dosen angeboten. Das hat den Vorteil, das der Sud, in dem die Schnecken liegen, sich gut zur Aromatisierung der Suppe eignet.



Zutaten für 4 Personen:

24 Weinbergschnecken aus der Dose (den Sud nicht weggießen!)

1 kleine Zwiebel oder Schalotte

etwas Butter zum Andünsten

0,2 l Weißwein

0,8 l Gemüse- oder Fleischbrühe

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, Zitronensaft

1 Karotte

1 kleine Stange Lauch

Je 100 g Sahne und Crème fraîche

Petersilie

Salz, Pfeffer

Die Schnecken durch ein Sieb abschütten, anschließend klein schneiden. Den Sud aufbewahren.

Die Zwiebel fein würfeln. Anschließend in einem Topf Zwiebeln und Schnecken auf kleiner Flamme in Butter andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas abgeriebene Schale der Zitrone dazugeben. Anschließend mit der Brühe und dem Sud auffüllen.

Lauch und Karotten in sehr feine Streifen schneiden. Ebenfalls dazutun und alles vor sich hin köcheln lassen bis die Schneckenstückchen und das Gemüse gar sind.

Nun noch die Crème fraîche mit der Sahne und drei Esslöffeln Brühe aus dem Topf glatt rühren und zum Schluss in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Schälchen oder Teller füllen und mit feingehackter Petersilie bestreuen. Dazu passen Weißbrotscheiben oder Käsestangen.



wünscht guten Appetit!

