

Schneckensuppe

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Rinderbrühe selbst gekocht! oder Glas	ml	800
Creme fraîche	ml	200
Sahne	ml	500
Schnecken (Dose)	St.	36
Zwiebel	St.	2
Knoblauchzehen	St.	2
Butter	g	30
Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft Weißwein (trocken) Schnittlauch (1 Bund)		

VORBEREITEN:

1. **Großen Topf, der nicht zu hoch ist, bereit stellen.**
2. Schnecken abtropfen lassen, kurz abspülen und dann grob hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken.
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Rinderbrühe, Creme fraîche und Sahne 30 Minuten lang cremig einkochen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, Schnecken dazugeben und ebenfalls anschwitzen.
3. Angeschwitzte Zwiebeln mit Schnecken in die Brühe geben und alles zusammen weitere 5 - 10 Minuten leise köcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Weißwein abschmecken.
5. Schnittlauch zugeben und servieren.