

Schneckenöpfchen mit Steinpilzen

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 612

Portionen: 1

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Schnecken (Weinberg-)	10 Stück		
Sahne	4 cl		
Schneckenbutter	30 Gramm		Schneckenbutter
Weißbrot	4 Scheiben	geröstet	
Steinpilze	40 Gramm		
Weißwein	2 cl		
Muskatnuß	0		
Salz/Pfeffer	0		

Zubereitung

1. 30 g Schneckenbutter zergehen lassen, die geputzten Pilze zufügen und kurz schwenken (max. 30 Sek.), damit die Schalotten in der Butter nicht bitter werden und die Pilze nicht zu weich.
2. Die Schnecken zugeben, kurz mit braten und dann mit 2 cl Weißwein ablöschen. Die Sahne zugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein bisschen Muskatnuss darüber reiben.
4. Vor dem Servieren Weißbrotscheiben anrösten mit Knoblauch abreiben und dazugeben.

Schneckenöpfchen mit Steinpilzen



Notizen
