



Schnecken-Kräuter-Suppe

4 Portionen

2 Dosen (je 100 g netto) Weinbergschnecken

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

1 Bund Dill

1 Ei

125 ml Sahne

30 g Butter

1 TL Mehl

400 ml Rinderbrühe [Geflügelbrühe]

Salz

Pfeffer

Schneckenflüssigkeit abgießen und beiseite stellen; Schnecken kleinschneiden

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln

Dill und Petersilie sehr fein hacken

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Kräuter und Schnecken zugeben. Das Mehl darüber geben und gut verrühren. Mit Schneckenflüssigkeit und Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sahne mit dem Eigelb verrühren und zugeben. Nicht mehr kochen lassen.