

Rezept Linsencremesuppe mit Weinbergschnecken

Zutaten Suppe:

200 g Puy-Linsen

2 Schalotten

1 Karotte

100 g Bacon

0,3 l Schlagsahne

0,6 l Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe

1 Knoblauchzehe

1 Bouquet garni

Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Zutaten Schnecken:

12 – 24 Weinbergschnecken aus der Dose

1 EL Butter

1 EL feingewiegte, glatte Petersilie

Zubereitung:

Eine Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Petersilie kurz abwaschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen, die

Stängel entfernen und den Rest Feinschneiden.

Die Schnecken durch ein Sieb abseihen und beiseite stellen.

Das Bouquet garni herstellen.

Die Schalolotten, Karotte schälen und klein schneiden.

Sobald das Wasser kochen sollte, die Linsen 5 Minuten blanchieren lassen, durch eine Sieb abseihen und sofort unter

Kaltwasser abschrecken.

Einen weiteren Topf die Brühe, Linsen, Würze und den restlichen Zutaten zum Kochen bringen.

Sobald die Linsen gar sind, das Bouquet garni und den Speck entfernen.

Die Schlagsahne zugeben und die Cremesuppe feinmixen und durch ein Feinsieb streichen.

Die Suppe abschmecken und eventuell abschmecken.

Die Suppe warm halten.

Schnecken

Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Schnecken kurz darin durchschwenken.

zurück zu den Weihnachtsrezepten