

Schneckenspießchen flambiert

Zutaten für 4 Personen

40 Stück Vulkanland Schneck Filet
1 Zitrone
1 Dose Champignons (kleine Dose)
Perlzwiebel
20 Gramm Butter
1 Glas Cognac



Zubereitung

Die Weinbergschnecken mit dem Saft der Zitrone beträufeln, den durchwachsenen geräucherten Speck in Scheiben (2x2) schneiden. Die Champignons abtropfen lassen und halbieren. Auf Spieße abwechselnd Schnecken, Champignons, Perlzwiebel stecken. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Schneckenspieße darin von allen Seiten anbraten.

1 Glas Cognac darüber gießen, anzünden und die Spieße brennend servieren.

Frisches Baguette und Kräuterbutter dazu reichen.

Guten Appetit!

www.vulkanlandschneck.at

