

Frische Weinbergschnecken zubereiten

Es gibt einige essbare Schnecken. Dazu gehören die Achatschnecken, einige Meeresschnecken und die bekannte Weinbergschnecke.

Die Zubereitung der Weinbergschnecke erfordert einiges Wissen. Frische Schnecken - sie werden in Schneckengärten gezüchtet - werden einige Tage vor der Zubereitung ohne Futter gehalten, damit sich der Darm völlig entleert. Dann reinigt man sie sehr gründlich in Essigwasser, um auch den Schleim zu entfernen und kocht sie danach 15 Minuten in kochendem Salzwasser, damit sie sofort getötet werden; anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Nun können die Schnecken aus dem Gehäuse herausgezogen werden - das funktioniert am besten mit einer gebogenen Nadel - dann trennt man noch den Eingeweidesack mit einem scharfen Messer ab. Zum Schluss muss man mit Salz den restlichen Schleim entfernen und die Schnecken nochmals gründlich waschen. Jetzt können sie weiter gekocht, gebraten oder überbacken werden.