

Badische Schneckensuppe aus dem Thermomix



© Badische Schneckensuppe - Rezepte mit Herz



55 Min.



leicht



4 Portionen

Ein echter Klassiker aus Baden - wir haben das Rezept vom Koch der [LINDE DURBACH](#) und weil einige aus unserem Team diesen Klassiker wirklich lieben, haben wir das Rezept natürlich für den Thermomix umgeschrieben. Probiert es aus, es ist super einfach und ein echter Genuss.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1/2	Möhre
<input type="checkbox"/>	1 Stück/e	Knollensellerie (ca. 100 g)
<input type="checkbox"/>	1 Stück/e	Lauch (ca. 100 g)
<input type="checkbox"/>	50 g	Butter
<input type="checkbox"/>	2	Schalotten
<input type="checkbox"/>	3	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	6	Champignons
<input type="checkbox"/>	2	Dosen Schnecken (à ca. 12 Stück)
<input type="checkbox"/>	1000 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 EL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	250 g	trockener Weißwein
<input type="checkbox"/>	25 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	4	Eigelb
<input type="checkbox"/>	1 EL	gehackte Petersilie
<input type="checkbox"/>	1 EL	Schnittlauch
<input type="checkbox"/>	1 Schuss	Pernod
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		nach Belieben gehackte Petersilie und Schnittlauch für die Deko

Zubereitung

1. Möhre, Sellerie und Lauch waschen, putzen, in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Herunterschieben und ggf. weitere 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Umfüllen, Mixtopf säubern.
2. Butter in den Mixtopf geben und 5 Min./60 °C/Stufe 2 zerlassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf zugeben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Herunterschieben und 3 Min./Varoma/Stufe 5 andünsten.
3. Champignons putzen, vierteln, dann mit 1 Dose Schnecken, Wasser, Gemüsebrühepaste und Weißwein hinzufügen, alles 15 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht geeignet) vorheizen.
5. Speisestärke mit 150 g Sahne klümpchenfrei verrühren, in den Mixtopf zugeben und alles weitere 5 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Dann alles 3 Sek./Stufe 5 leicht anpürieren. (Wer eine feine Suppe haben möchte, püriert 5 Sek./Stufe 10).
6. Zerkleinertes Gemüse und Kräuter hinzufügen und weitere 5 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Pernod abschmecken und auf vier tiefe Teller verteilen. Pro Person 3 Schnecken in die Teller geben.
7. Übrige Sahne mit Eigelb in einer kleinen Schüssel verrühren, salzen und pfeffern und vorsichtig über einen Löffelrücken auf die Suppe geben. Im heißen Ofen ca. 7 Min. überbacken und Suppe sofort servieren.

Nährwertangaben

Kcal: pro Portion ca. 430 kcal, 9 g E, 33 g F, 13 g KH