



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Caragols - die mallorquinischen Weinbergschnecken



Im Frühjahr freuen sich die Mallorquiner auf Schneckengerichte in vielen Variationen. Mehr dazu unter [Esskultur!](#)

Hier ein klassisches mallorquinisches Rezept:

Caragols amb sobrasada – Schnecken mit der würzigen mallorquinischen Wurst – die Mallorquiner können es nicht lassen, immer wieder finden sie Wege ihre Sobrasada dazu zu geben!

Zutaten für vier Portionen:

- 50 Schnecken
- 1 Schinkenknochen
- 100 g Sobrasada
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- 1 ½ Liter Hühnerbrühe
- 1 Bund mediterrane Kräuter (Majoran, Thymian, Petersilie, Oregano, Fenchelkraut)
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Olivenöl
- ½ Chilischote
- Pfeffer und Salz
- Baguette oder mallorquinisches Bauernbrot
- Allioli

Zubereitung:

Die lebenden Schnecken in einen geschlossenen Topf mit gesalzenem Wasser legen und dort mehrere Stunden lassen. Danach – Mallorquiner sagen sieben Mal – mit frischem Wasser waschen, solange bis sie von außen sauber sind, und die Gedärme sich geleert haben.

Hühnerbrühe in einem großen Topf aufkochen lassen, den Schinkenknochen hinzufügen. Die Kräuter waschen, zu einem Bund binden und im Ganzen zu der kochenden Brühe hinzugeben. Die Brühe auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen und die Schnecken hinzugeben. Das Ganze eine gute Stunde garen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und hacken, die geschälten Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Die frischen Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und schälen, anschließend grob hacken. Die Sobrasada klein schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen: die Sobrasada, die Zwiebelstücke und die Knoblauchscheiben kurz anbraten, dann die gehackten Tomatenstücke unterrühren. Nun den Inhalt der Pfanne zusammen mit einer halben Chilischote in den Topf mit den Schnecken geben und dies weitere 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Serviert werden die Schnecken in einer kleinen Schale mit etwas Sud. Dazu gibt es Baguette und Allioli.

Die Schnecken gibt es aber auch in der klassischen Variante nur mit Allioli, oder wahlweise mit roten Gambas, Kaninchen oder aber mit Schweinefüßen.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

