



## Met-Schnecken ... teuflisch gut!!!



### Zutaten für 24 Met-Schnecken ... als für ca. 10 hungrige Teufel:

#### ... für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 100 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

#### ... die für Met-Füllung

- 1500 g Met
- 4 geh. TL Oregano
- 4 geh. TL Oregano
- 4 mittlere Zwiebeln, gewürfelt
- 4 große Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 Eier
- Salz und schwarzer Pfeffer

#### ... für das Finish

- 1 verquirltes Ei
- Kümmel



## Met-Schnecken:

Verschnecktes Met ... anders gesagt, heute gibt es Metschnecken. Oder Hackschnecken, je nach Mundart und Region. Lecker und passend zur beginnenden Biergartensaison oder fürs Picknick. Dazu ein frisch Gezapftes, saure Gurken und knackige Lauchzwiebeln. Super, also los geht's!

### Zubereitung ...

1. Der Hefeteig ... Wasser und Milch zusammen leicht erwärmen (lauwarm – nicht zu heiß!), die Backhefe hinein krümeln, gut einrühren und dann zum Mehl in eine Rührschüssel geben. Olivenöl, zwei Eier und eine Prise Salz zugeben. Den Teig mit einem Rührgerät gut verkneten und dann mit einem Geschirrtuch abgedeckt warmstellen zum Gehen – er braucht viel Ruhe!
2. Die Metfüllung ... Die Füllung wird kurz vor der Zubereitung der Schnecken, also wenn der Teig ordentlich gegangen ist. Das Met in eine Rührschüssel geben, Knoblauch- und Zwiebelwürfel, Oregano, Kümmel, Salz und Pfeffer sowie das Ei zugeben und gut unterkneten.
3. Den Teig ausrollen und die Schnecken schneiden ... Den Teig, nachdem er ordentlich gegangen ist, noch einmal gut durchkneten. Dann den Teig zu einem Rechteck (c. 30 x 45 cm) ausrollen und mit einer gleichstarken Metschicht belegen. Am hinteren Ende des Rechtecks einen Streifen Teig für den Verschluss freilassen. An der schmalen Kante beginnend den Teig einrollen (mindestens 4 Drehungen). den freigebliebenen Streifen mit Wasser befeuchten und gefühlvoll andrücken. Mit einem scharfen Messer die Schnecken aus der Rolle schneiden.
4. Die Schnecken backen ... Die etwas aus der Form geratenen Schnecken wieder zurechtformen, auf Backpapier legen und für eine  $\frac{3}{4}$  Stunde bei 150°C in der vorgeheizten Backröhre backen. Nach 45 Minuten die Schnecken herausnehmen, mit Ei einpinseln, mit Kümmel bestreuen und anschließend für weitere 10 Minuten in die Röhre legen.

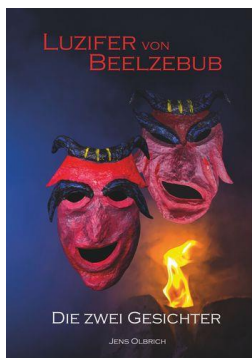
### Serviervorschlag ...

- Zu diesem zünftigen Gericht passen saure Gurken, Lauchzwiebeln auf jeden Fall ein gut gekühltes Bier ...

*Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub*

*Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie*

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

