



UNSER TIPP:

Dazu genießt man natürlich am besten ein kühles Reuther Bier g. g. A. und einen grünen Salat. Für eine vegetarische Variante kann man natürlich den Speck weglassen, stattdessen kann man gut Pilze dazugeben.

REUTHER BIER G.G.A.

Bierspätzle



ZUTATEN FÜR DEN SPÄTZLETEIG:

4 Eier (Größe M)
250 ml Reuther Bier g. g. A.
Salz
350 g Weizenmehl Type 550
50 g Dinkelmehl Type 1050

ZUTATEN FÜR DAS SPÄTZLE-PFANDL:

1 Zwiebel, gewürfelt
120 g Spitzkraut, in Rauten geschnitten
40 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe
80 g Allgäuer Bergkäse g. U., gerieben
1 EL Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG SPÄTZLETEIG:

Eier mit Bier und Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine verrühren.

Unter ständigem Rühren (Knethaken) nach und nach das gesiebte Mehl hinzugeben. Dann den Teig für weitere 8 Minuten kneten lassen, bis er klümpchenfrei ist, sich Bläschen bilden und er eine zähflüssige Konsistenz hat. Danach den Teig am besten noch für 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit dem Spätzlehobel in siedendes Salzwasser hobeln. Schwimmen die Spätzle oben, sind sie fertig und können mit der Schaumkelle oder einem Sieb aus dem Wasser geholt werden. Anschließend sofort in gesalzenem Eiswasser abschrecken und durch ein Sieb abgießen.

ZUBEREITUNG SPÄTZLE-PFANDL:

Den Speck anbraten, die Zwiebel und den Spitzkohl hinzugeben und glasig mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, dann die Spätzle in die Pfanne geben und die Brühe angießen. Käse und Sauerrahm unterheben und abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck