



REHPFEFFER JÄGERART MIT KÜRBISSPÄTZLI VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Rehschulterpfeffer, gebeizt, geschnitten

3 EL Rapsöl

300 ml Rotwein

600 ml Wildsauce

Salz und Pfeffer

1 EL Stärke, z.B. Maizena

100 ml Weisswein

150 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

2 EL Gin

FÜR DIE KÜRBISSPÄTZLI

500 g Weissmehl

1 EL Salz

5 Ei(er)

500 g Kürbis, gekocht

2 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Rapsöl gut anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildsauce aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 40 - 50 Minuten kochen.
2. Maizena mit Weisswein glatt rühren und die Sauce damit binden. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Rehpfefter mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Gin parfümieren.
3. Für die Kürbisspätzli: Weissmehl mit Salz und Eier mischen. Kürbispüree (trocken und gut ausgedrückt) dazugeben und mit Rührmaschine gut schlagen, bis sich Blasen bilden.
4. Durch ein Spätzlisieb in kochendes Salzwasser drücken und solange kochen, bis die Spätzli obenauf schwimmen. Sofort mit Lochkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen.
5. Gut abtropfen lassen, in einer Teflonpfanne mit Rapsöl goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rehpfefter anrichten.