



REHPFEFFER JÄGERART MIT KÜRBISSPÄTZLI VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

370 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

1.5 kg Rehschulterpfeffer, gebeizt, geschnitten

700 ml Rotwein

1.5 Liter Wildsauce

Salz und Pfeffer

2 EL Stärke, z.B. Maizena

250 ml Weisswein

4 EL Gin

FÜR DIE KÜRBISSPÄTZLI:

1.25 kg Weissmehl

2 EL Salz

12 Ei(er)

1.25 kg Kürbis, gekocht

5 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. Gekühltes QimiQ Classic einrühren. Rehpfeffer mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Gin parfümieren.
3. Für die Kürbisspätzli das Weissmehl mit Salz und Eier mischen. Kürbispüree (trocken und gut ausgedrückt) begeben und mit Rührmaschine gut schlagen, bis sich Blasen bilden.
4. Durch 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 und in einer Teflonpfanne mit Rapsöl goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rehpfeffer anrichten.