



REHPFEFFER JÄGERART MIT KÜRBISSPÄTZLE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

370 g QimiQ Classic, gekühlt

1.5 kg Rehschulterpfeffer, gebeizt, geschnitten

700 ml Rotwein

1.5 Liter Wildfond

Salz und Pfeffer

2 EL Maisstärke

250 ml Weißwein

4 EL Gin

FÜR DIE KÜRBISSPÄTZLE

1.25 kg Mehl

2 EL Salz

12 Ei(er)

1.25 kg Kürbis, gekocht

5 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language