

Kochen

Rainer Klutsch Montag, den 25.10.2021

Schweizer Spätzle (Pizokel) mit Rahmgemüse

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Pizokel

120 g Mehl, Type 405
180 g Buchweizenmehl
etwas Salz
etwas Wacholder, gemörsert
3 Eier (Größe M)
180 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, ca.

Für das Rahmgemüse

1 Schalotte
1 Stange Lauch
300 g Möhren
100 g Champignons
1 Stiel Thymian
2 EL Butter
1 TL Honig
300 ml Gemüsebrühe
50 ml Balsamessig, hell
200 g Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. **Für die Pizokel** Mehl und Buchweizenmehl mit Salz und Wacholder mischen. Eier und Mineralwasser zugeben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Sollte er zu fest sein, noch etwas Wasser zugeben, ist er zu flüssig, noch etwas Mehl untermischen.
2. Den Teig ca. 20 Minuten quellen lassen.
3. Anschließend in einem großen Topf ca. 3 Liter Wasser mit 1 TL Salz aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten.
4. Den Pizokelteig portionsweise auf ein angefeuchtetes Brett geben und in das siedende Salzwasser schaben.
5. Pizokel einmal aufkochen lassen, bis sie nach oben steigen. Herausnehmen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.
6. **Inzwischen für das Rahmgemüse** Schalotte, Lauch, Möhren, Champignons putzen bzw. schälen, abbrausen und klein schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
7. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Möhren zugeben, abdecken und ca. 2-3 Minuten dünsten.
8. Lauch, Champignons und Thymian zugeben und weitere ca. 2 Minuten andünsten.
10. Gemüse aus dem Sud heben und in eine Pfanne geben.
11. Sahne zum Sud geben und weiter sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Sahnesoße dann zum Gemüse geben und kurz erhitzen.
13. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
14. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pizokel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Pizokel in der Butter schwenken.
15. Gemüse mit Schnittlauch mischen und erneut abschmecken. Mit den Pizokel anrichten und servieren.

Tipp 1: Wer das Gemüse noch etwas würziger mag, brät die Pilze vorher separat an, die gebildeten Röstaromen machen die Soße noch etwas geschmacksintensiver.

Tipp 2: Um den Pizokelteig noch etwas interessanter zu machen, zusätzlich noch 1-2 TL geröstete Buchweizenkörner zugeben.