

THE FLYING SCHLEMMER

SCHLUTZERTEIG & FÜLLE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Peter Girtler / Gourmetstube Einhorn / Mauls, Italien

Schlutzerteig

150g Weizenmehl
150g Roggenmehl
75g Wasser
75g Eier
Prise Salz

Fülle

500g frischer Spinat, frisch
200g Ricotta Brimi (Brixner Ricotta)
30g geriebener Parmesan
2 Stk. Zwiebel, fein geschnitten
50g Butter
Salz, Pfeffer und Muskat



Zum Servieren

aufgeschäumte braune Butter
Schnittlauch
geraspelten Bergkäse (evtl. auch
Parmesan)



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SCHLUTZERTEIG & FÜLLE

Ein Rezept von 2 Sternekoch Peter Girtler / Gourmetstube Einhorn / Mauls, Italien

Zubereitung

Schlutzerteig:

Alles zusammen in der Rührmaschine verkneten und im Anschluss 1 Stunde kalt stellen.

Fülle:

Die Zwiebeln eine Stunde langsam mit Butter und etwas Wasser weich dünsten.

Die Butter mit Kräutern braun werden lassen, passieren und zur Fülle geben.

Den Spinat kurz anziehen, als würde man ihn als Beilage servieren. Abkühlen lassen und danach ausdrücken (Wasser). Jetzt durch die feine Scheibe vom Fleischwolf drehen oder auch nur fein hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen und gut abschmecken.

Den Teig hauchdünn ausrollen. Die Fülle mit Hilfe eines Löffels oder Spritzbeutel auf die Teigplatten aufdressieren. Die Teigplatten mit Wasser bespritzen und umklappen. Beliebig ausstechen und die Luft mit den Fingern aus den Taschen drücken. Zum Schluss ca. 4 Minuten in Salzwasser kochen.

Mit geriebenen Bergkäse (evtl. auch Parmesan), Schnittlauch und aufgeschäumter brauner Butter servieren.



Zum Podcast

