

Cuisine



POLITIQUE

*Mit Sabina Peter Köstli
Kantonsrätin Die Mitte Thurgau*

Bärlauchspätzli

Zutaten für 4 Personen als Hauptgang

125 g Bärlauch
3 dl Milchwasser
(1/2 Milch, 1/2 Wasser)
5 Eier
2 EL Olivenöl
300 g Weissmehl
100 g Spätzlimehl
1.5 TL Salz
wenig Muskat und Pfeffer



Zubereitung

1. Bärlauch waschen, gut abtropfen, grob schneiden, mit Milchwasser, Eier und Öl im Mixglas 1 Min. pürieren.
2. Mehl, Salz, Muskat und Pfeffer in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch-Eimasse nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.
3. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
4. Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen ausstreichen. Mit einem Teighörnchen schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Salzwasser schaben, dabei das Messer immer wieder ins Wasser tauchen.
5. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Tipp:

- Frisch geschnittenen Bärlauch oder Bärlauchpesto unter die Spätzli mischen.
- Bärlauchchnöpfli: Teig portionenweise durch ein Chnöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen.

THURGAUER SÜESSMOSCHT-CRÈME

Zutaten

5	Eier
½	Zitrone
50 g	Zucker
5 dl	Naturreiner Süessmoscht
2 dl	Rahm



Zubereitung

- Masse unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt bringen und fünf Minuten köcheln lassen. Rühren nicht vergessen!
- 2 dl Schlagrahm nach dem Erkalten darunterziehen und mit Löffelbiscuits garnieren.