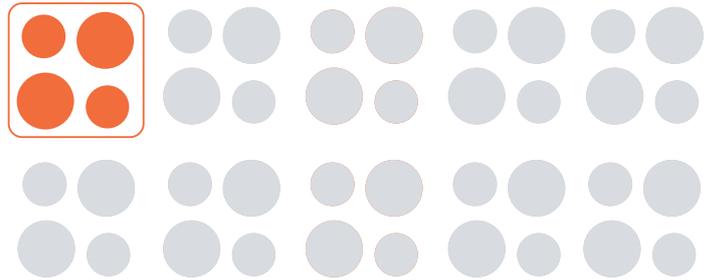


ZUTATEN



PIZOKEL MIT SPECK UND WIRZ
Ein "Gelingt-garantiert"-Rezept von Marlene Haller

Zutaten für 4 Personen
Teig:
4 Eier
3 dl Milch
10 g Salz
500 g Mehl
1 Bund Petersilie
1 Wirz
160 g Bauernspeck
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. 5 Liter Wasser zum Kochen bringen.
2. Teig: Eier mit Milch und Salz verquirlen. Mehl im Sturz dazugeben und vermischen. Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben. Teig mit dem Mixer verrühren.
3. Wirz in grobe Stücke schneiden und im kochenden, gesalzenen Wasser blanchieren (ca. 1 bis 2 Minuten kochen); mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf die Seite stellen.
4. Pizokelteig auf ein Brett geben und Stücke direkt ins kochende Wasser abspachteln (siehe Film).
5. Speck in weiter Pfanne knusprig anbraten, blanchierten Wirz dazugeben und kurz aufwärmen.
6. Wenn die Pizokel an die Oberfläche kommen, sind sie gar; mit einer Schaumkelle direkt in die Bratpfanne schöpfen, mit Speck und Wirz mischen und sofort servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG