



VDP.AUFGETISCHT

Spitzkohl-Tarte

PATE BRISEE:

1 FORM 24 ODER 26 CM

200 G MEHL 550

125 G KALTE BUTTER GEWÜRFELT

5 G MEERSALZ

1 ST. EI (M)

2 EL WASSER

ANLEITUNG PATE BRISEE:

1. Alle Zutaten zügig verkneten, mehrere Stunden kühlen und anschließend auf ca. 2-3 mm ausrollen und in die Backform geben.
2. Bei 180°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten blind backen.

SCHWIERIGKEIT:



ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN
ZUBEREITUNGSDAUER: 60 MIN.

DER PASSENDE WEIN:

VDP.Weingut Beurer |
2019 PULVERMÄCHER Riesling GG |
VDP.GROSSE LAGE®

The logo for Beurer, featuring a large, elegant, cursive script letter 'B' followed by the word 'Beurer' in a smaller, matching script font.

EIN REZEPT VON:

PHILIPP PFISTERER | @PPFISTERER
BAYRISCHER HOF | @BAYERISCHERHOF_MUNICH

VDP.AUFGETISCHT

Spitzkohl-Tarte

FÜR DIE MASSE:

- 1 ST. SPITZKOHL (CA. 700 G), WENN MÖGLICH FILDERKRAUT
- 2 ST. ZWIEBELN IN JULIENNE
- 130 G SAHNE
- 2 EIER (M)
- 150 G GERIEBENEN, GEREIFTEN UND WÜRZIGEN HARTKÄSE
- 2-3 ST. GROBE ROHE BRATWURST (CA. 200 G)
- ETWAS KRÄUTERÖL AUS KORIANDER, PETERSILIE, SCHNITTLAUCH, RAPSÖL
MUSKATNUSS GERIEBEN
- 1 ST. KNOBLAUCHZEHE GERIEBEN
MEERSALZ
PFEFFER SCHWARZ
KÜMMEL
RAPSÖL
- 1 BD. SCHNITTLAUCH FEIN GESCHNITTEN

ANLEITUNG MASSE:

1. Spitzkohl vierteln und Strunk entfernen, den unteren Teil relativ fein schneiden, zur Spitze hin etwas grobblättriger.
2. Mit den Zwiebeln, Salz und Rapsöl etwas in einer Pfanne anschwitzen. Kümmel zugeben und mitschwitzen.
3. Eier mit Sahne verquirlen, geriebenen Knoblauch, Käse und in Stücke gezupfte Bratwurst ohne Saitling und Schnittlauch zugeben Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und verrühren.
4. Angeschwitzten Kohl mit der Eier-Masse vermischen und durcharbeiten.
5. In die Mürbteigform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.
6. Mit einem Spieß Garpunkt prüfen ob ausreichend durchgebacken.

DER PASSENDE WEIN:

VDP.Weingut Beurer |
2019 PULVERMÄCHER Riesling GG |
VDP.GROSSE LAGE®

The logo for Beurer, featuring a large, stylized, cursive letter 'B' followed by the word 'Beurer' in a smaller, elegant script font.

EIN REZEPT VON:

PHILIPP PFISTERER | @PPFISTERER
BAYRISCHER HOF | @BAYERISCHERHOF_MUNICH