



KUCHLER



## Spätzle & Perigord Trüffel

Zubereitungszeit

**50 min** **4 Pers.**

### ZUTATEN

5Stk	Eier gross
4gr.	Salz
1Prise	Muskat
50gr.	Wasser
40gr.	Gries
200gr.	Mehl
100gr	Entenleber
6Stk.	Champ.
50gr.	Madeira
50gr.	Cognac
50gr.	Portwein
50gr.	Kalbsfond
50gr.	Rahm
10gr.	Trüffel
2Stäng.	Rosmarin
10Bl	Peterli
1Stk.	Schalotte

### ZUBEREITUNG

**Spätzle:**  
Gries, Salz, Muskat mit kaltem Wasser mischen  
Eier hinzufügen und gut schlagen (Schneebeesen).  
Mehl beifügen und mit Kelle gut schlagen bis Teig Blasen wirft.  
Dann 10 min ruhen lassen. Spätzle vom Brett in kochendes  
gesalzenes Wasser schaben. Gut kochen lassen und  
abschrecken

**Trüffelsauce:**  
Schalotten mit Champignon, Rosmarin und Entenleber  
anziehen. Petersilie dazu geben und mitdünsten.  
Mit Cognac, Madeira und Portwein ablöschen und reduzieren  
lassen.

Mit Kalbsfond auffüllen und 10 min. köcheln lassen.  
Mit Rahm verfeinern, mixen und abschmecken.

en guete