

Pizokel mit Speck und Schwarzkohl

Zutaten: (4 Personen)

(Der Teig muss mindestens 1 Stunde ruhen)

3 dl Milch
4 Eier
10 g Salz
500 g Mehl
½ Bund Peterli, fein gehackt

Bratbutter
300 g dünn geschnittener Frühstücksspeck
2 rote Zwiebeln, fein geschnitten
2 Rosmarinzweige, abgezupft
600 g Schwarzkohl, in Streifen geschnitten und blanchiert

Zubereitung:

Die Speckstreifen dreimal schneiden, anbraten. Zwiebeln dazugeben und alles schön braten. Kohl und Rosmarin zugeben und alles vermischen.

Salzwasser in einem Topf aufkochen. Pizokel in Bahnen auf das Holzbrett streichen. Stellen Sie sich ein Spunbrett im Schwimmbad vor. Schieben Sie die Pizokel über den Rand. Einer nach dem andern fliegt ins Wasserbad. Aufkochen und einige Minuten sieden lassen. Pizokel mit einer Lochkelle herausheben, zum Speckgemüse legen und mischen.

(Quelle: «Jetzt müsst ihr selber kochen» von Tine Giacobbo, Echtzeit Verlag)
