



Roter Hahn

VORSPEISE

Teigtaschen mit Golden Delicious und Speck

In diesem Gericht werden die beiden Südtiroler Klassiker „Apfel und Speck“ in wunderbarer Weise vereint.



Zutaten

4 PERSONEN 60 MIN.

Für den Nudelteig:

300 g Weizenmehl
3 Eigelb
Salz
Olivenöl

Für die Füllung:

1/2 Zwiebel, fein gehackt
4 Äpfel (Golden Delicious)
50 g kleine Speckwürfel
150 ml Apfelsaft
50 ml Apfelessig
100 g Zucker
1 Schuss Brandy
1 TL Ingwer
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

Parmesankäse
Speckstreifen
haselnussbraune
zerlassene Butter
getrocknete Apfelchips

Zubereitung - Teigtaschen mit Golden Delicious und Speck

1. Alle Zutaten für den Teig auf einem Nudelbrett zu einem geschmeidigen Teig kneten. Etwa 30 min zugedeckt ruhen lassen.
2. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne die Speckwürfel mit der gehackten Zwiebel leicht anschwitzen, Apfelwürfel hinzugeben.
4. Zucker dazugeben, leicht karamellisieren lassen und mit Brandy ablöschen.
5. Dann Ingwer, Apfelsaft und Apfelessig hinzugeben und etwa 5 min leicht wallend kochen lassen.
6. Mit Gewürzen abschmecken und abkühlen lassen.
7. Teig dünn ausrollen und rund ausstechen. Die Hälfte mit dem verquirlten Ei bestreichen, einen TL Fülle draufgeben und mit einem zweiten Blatt bedecken und andrücken, in Salzwasser etwa 3 min kochen.
8. Die Teigtaschen mit Speckstreifen, Parmesankäse, etwas Butter und Apfelchips garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Margit Stabinger

Bäuerin vom Roter Hahn Hofschank
KINIGERHOF IN SEXTEN

www.roterhahn.it