

Gerhardts Rezept des Monats

MINIDAMPFNUDELN MIT GEWÜRZTRAMINER-EIS

ZUBEREITUNG

Minidampfnudeln

Aus Mehl, Ei, Hefe und Milch einen Teig kneten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Aus dem Hefeteig 1 cm große Kugel formen und gehen lassen.

Anschließend mit Butterschmalz in der Pfanne bei geringer Hitze dämpfen.

Rotwein-Birne

Die Birnen schälen und von unten aushöhlen. Aus dem Domfelder, dem Zucker und den Gewürzen einen Sud herstellen und die Birnen darin pochieren. Sind die Birnen weich genug, aus dem Sud herausnehmen.

Den Birnensud sirupartig einkochen.

Gewürztraminer-Eis

Für das Eis alle Zutaten zusammen aufkochen und in der Eismaschine einfrieren.

Zum Servieren aus dem Eis eine Nocke abstechen und mit den Dampfnudeln auf einem Teller anrichten. Die Rotweibirne anlegen und mit dem Sirup überziehen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Minidampfnudeln

250 g Mehl
5 g Hefe
100 ml Milch
1 Ei
50 g Butterschmalz
Salz

Rotwein-Birne

4 kleine Birnen
350 g Zucker
500 ml Domfelder
1 Nelke
1 Zimtstange

Gewürztraminer-Eis

250 ml Gewürztraminer
250 g Zucker
250 ml Mineralwasser
40 ml Gewürztraminertrester

Melden Sie sich bei unserem
Newsletter auf unserer Homepage an.
Sie erhalten dann im jeweiligen
Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Die Dampfnudeln mit der Birne und dem Gewürztraminer-Eis sind eine wunderbare Kombination.

Gerade im Sommer weicht man gerne auf eine süße Hauptspeise aus.

Genießen Sie jedoch zu dieser süßen Speise unseren edelsüßen Gewürztraminer.

