

GENUSS GANZ NAH - VEGETARISCH
So schmeckt der Herbst 2013 für SWR1

**Gebratene Herbstpilze mit Mandeln,
Haselnüsse, Lauch, Kürbis, Kastanien, dazu
handgemachte Spätzle und Holzapfelmus**



Zutaten für 4 Personen:

ca. 400 g Pilze
je 50 g Mandeln, Haselnüsse, Kastanien
250 g Hokaidokürbis kleingeschnitten
1 Stange Lauch kleingeschnitten
2EI Olivenöl

Sojasoße, Knoblauch, Salz und Pfeffer nach Geschmack
alles in einer großen heißen Pfanne ca. 10 min Braten.

Handgemachte Spätzle:

der Teig:

300 g Mehl

100 g Hartweizengrieß

4 Eier

10 g Salz

ca. 150 ml Wasser

Am besten in einen Spätzle Shaker füllen, durchschütteln das der Teig zäh und luftig wird. In Kochendes
Salzwasser drücken und nach 3 min Kochen in ein Sieb geben. Mit kaltem Wasser abschrecken
(geht auch am Vortag). Zum Finish in Butterschmalz anbraten.

400 g Äpfel (Holzäpfel oder Boskopp)

mit wenig Wasser weichkochen und dann durch die flotte Lotte drücken. So bekommt man ein herzhaftes
Apfelmus (geht immer).

So schmeckt der Herbst. Guten Appetit!

Täglich frisch und kreativ

Stübers Restaurant: regional, saisonal und Bio.

Täglich von 17.30 Uhr bis 21.15 Uhr geöffnet.

Samstag und Sonntag auch Mittags von 11.30Uhr bis 14.15 Uhr.

Dienstags geschlossen wegen Kochkursen.

