

Spitzkabiswähe

| | | |
|-------|------------------------------|--|
| 80 g | Butter | in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben |
| 1 dl | Wasser | aufkochen, über die Butter giessen, schmelzen |
| 1 EL | Essig | beigeben, mischen |
| 250 g | Mehl | zur Flüssigkeit geben, mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen Teig zwischen Blechreinpapier auf Blechgrösse auswallen, in das Blech legen, 30 Minuten kühl stellen |
| 25 g | Keimkraft | |
| 1 KL | Salz | |
| 1 EL | eingesottene Butter | erhitzen |
| 300 g | Rindfleisch, gehackt | kräftig anbraten |
| 400 g | Spitzkabis, fein geschnitten | dazugeben |
| 1 | Zwiebel, fein geschnitten | |
| 1 KL | Bouillon | darüberstreuen, zugedeckt auf mittlerer Stufe dämpfen, ab und zu rühren |
| 1 KL | Curry Pfeffer | würzen |
| 2 dl | vergorener Most | ablöschen, 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen, auskühlen |
| 1 EL | Keimkraft | miteinander verrühren |
| 1 dl | Milch | |
| 1 dl | Rahm | |
| 2 | Eier | |
| | Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel | |
| 2 EL | Keimkraft | auf den Teigboden streuen Füllung darauf geben, Eieguss darüber giessen |

Backen:

bei 220 °C
 in der unteren Ofenhälfte
 während 30 Minuten