



Puten-Haxx'n mit Malzbiersoße und Petersilienspätzle

1 Packung WIESENHOF Puten-Schenkel
1/2 Bund Petersilie
3 Eier
300 g Mehl
Salz
60 g Knollensellerie
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
4 EL gewürfelter Speck
500 ml süße Sahne
3 EL dunkler Soßenbinder
schwarzer Pfeffer
Butter für die Form

Schritt 1

Puten-Schenkel würzen und nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blättchen sehr fein hacken. Eier mit 100-125 ml Wasser, Mehl, Salz und Petersilie vermengen und mit einem Holzlöffel mit Loch ca. 5 Minuten schlagen, bis der Teig Blasen wirft und zäh vom Löffel fließt. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit Sellerie schälen und waschen, Zwiebel und Knoblauch abziehen und alles würfeln. Speck in einem heißen Topf auslassen, das Gemüse darin einige Minuten rösten. Mit Bier und Geflügelfond ablöschen und um ein Drittel einkochen lassen (ca. 10 Minuten).

Schritt 4

Die Soße durch ein Sieb passieren, Senf, Tomatenmark und Sahne einrühren, aufkochen lassen. Mit Soßenbinder andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

3 Liter Salzwasser aufkochen, Spätzleteig entweder portionsweise mit einem großen Messer von einem glatten Holzbrett schaben oder durch eine Spätzlereibe oder eine Kartoffelpresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, herausnehmen und in einer gebutterten Form im Ofen warmhalten.

Schritt 6

"Puten-Haxx'n" mit Petersilienspätzle und Biersoße servieren.