

Churer Birnenpizokel

Die süssen Birnenpizokel sind eine Churer Spezialität, die heute kaum mehr jemand kennt – dabei sind sie überraschend einfach zuzubereiten. Aus einem weichen Teig entstehen kleine Klöschen, die in Butter goldbraun gebraten und mit karamellisierten Birnen verfeinert werden. Das Gericht stammt ursprünglich aus der bürgerlichen Küche und bietet einen milden, fruchtigen Abschluss des Menüs. Ein echtes Stück kulinarisches Erbe im Dessertformat – besonders fein in Kombination mit einem Glas Churer Röteli.

Zutaten

Für 4 Personen

45 Minuten

Für den Teig:

250g Mehl

100ml Wasser

65ml Milch

2 Eier

1 TL Salz

Für den Kompott:

2 Birnen

35g Zucker

50g Butter

Etwas Zitronensaft

Optional: Zimt nach

Geschmack

Tipp: mit einem Glas Churer Röteli geniessen!

Zubereitung

Schritt 1

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, mit Eiern grob verrühren und mit Milch und Wasser zu einem geschmeidigen Teig rühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen, er sollte danach ähnlich fest wie ein Kuchenteig sein.

Schritt 2

Einen grossen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Salz hineingeben. Den Teig auf ein Holzbrett streichen und mit einem scharfen Messer oder einer Teigkarte unregelmässige, kleine Teigstücke ins Wasser fallen lassen. Wenn die Pizokel an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel abnehmen und wenig auskühlen lassen.

Schritt 3

Birnen schälen und würfeln oder in Schnitze schneiden. Butter mit dem Zucker und Zimt in einer grossen Pfanne erhitzen und die Birne darin kurz dämpfen. Pizokel dazu geben und leicht braungelb anbraten. Warm servieren.

Tipp: Für etwas mehr Geschmack kann ein Schuss Birnenschnaps oder etwas Vanille in das Kompott gegeben werden.

Statt Birnen kann auch Äpfel oder Zwetschgen verwendet werden.

#doitchurself.

Churer Spezialitäten zum nachkochen