



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

KÜRBIS-PIE MIT MARONI

FÜR EINE FORM VON CA. 1,5 LITER FÜLLMENGE

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei mit dem Salz verquirlen und zusammen mit dem Mehl zu der Kartoffelmasse geben, vermengen. Eine Stunde ruhen lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Kürbis schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln leicht andünsten. Kürbisstücke dazugeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Kurz aufkochen und ein wenig einreduzieren. Bouillon dazugiessen, einköcheln lassen und die Maroni dazugeben. Rahm dazugeben und so lange köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und in die Form geben.

Den Formenrand mit wenig Eiweiss bestreichen. Aus einem Viertel des Teigs eine fingerdicke Rolle formen, diese auf den Formenrand legen und andrücken. Den Teigrand wiederum mit etwas Eiweiss bestreichen. Den restlichen Teig auf die Grösse der Form auswallen und als Deckel über die Pie legen. Rand gut andrücken. Aus Teigresten Garnituren ausstechen und mit etwas Eiweiss auf dem Deckel festkleben. Mit einer Ausstechform in der Mitte der Pie ein ca. 2 bis 3 Zentimeter grosses Dampfloch aus dem Teig stechen. Die Pie mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für 30 Minuten auf die unterste Rille in den auf 220°C vorgeheizten Backofen geben.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

TEIG:

500 G GEGARTE KARTOFFELN, MEHLIGKOCHEND

1 EI

½ TL MEERSALZ

150 G WEISSMEHL

FÜLLUNG:

2 EL OLIVENÖL

1 GROSSE ZWIEBEL

1 KÜRBIS, 1,2 KG, ORANGER KNIRPS ODER BUTTERNUT

350 G MARONI, GEKOCHT

100 ML WEISSWEIN

400 ML GEMÜSEBOUILLON

1 TL GEWÜRZMISCHUNG DAVID GEISSER HERBST

1 MESSERSPITZE ZIMT

120 ML VOLLRAHM

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

FERTIGSTELLUNG PIE:

1 EIWEISS

1 EIGELB

POWERED BY:



KOCHSTUDIO

