



Crozets Savoyards

Crozets sind ganz kleine Teigwaren aus Buchweizen- und Weizenmehl, sie werden zu Plätzchen von höchstens 10x10mm geschnitten. In Savoyen besteht man zuweilen darauf, dass die Crozets nur 5x5mm gross sein dürfen. Sie werden in Wasser gekocht und mit Speck, Zwiebel und reichlich Reblochon vermischt.

Nicht nur in Savoyen, in vielen südlichen Alpentälern ist der Buchweizen ein wichtiges Produkt in der Küche: Im Puschlav werden die Pizzoccheri aus einem Teig mit Buchweizenmehl zubereitet. Im Tessin kennt man die Polenta nera, die ebenfalls mit Zugabe von Buchweizen zubereitet wird. Aus dem Veltlin stammen die Chisciöi (Buchweizentäschli mit Käse)

Zutaten frische Crozets (2-3 Portionen)

| | |
|------|----------------|
| 100g | Buchweizenmehl |
| 100g | Weissmehl |
| 2 | Eier |
| 2g | Salz |

Zutaten Crozets Savoyards (1 Portion)

| | |
|------|------------------------|
| 100g | Crozets (angetrocknet) |
| 1 | Zwiebel, ca. 50g |
| 50g | Bratspeck |
| 80g | Reblochon |
| | Pfeffer |
| | Schnittlauch |

Zubereitung frische Crozets

Buchweizen-, Weissmehl und Salz miteinander vermischen und auf einer Arbeitsfläche

zu einem Kranz formen. Eier in die Mitte geben. Mit einer Teigkarte das Mehl von den Seiten her über die Eier schaufeln und vermischen. Sobald der Teig krümelig wird, von Hand weiterkneten, dabei den Teig immer wieder flachdrücken und zusammenfallen bis er eine homogene Masse bildet. Ev. wenig Wasser (1 Tl) zugeben, damit der Teig geschmeidig wird. Zum Schluss den Teig zu einer Kugel formen, in Haushaltfolie einpacken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht ruhen lassen.

Teig zu ca. 1mm dicken Bahnen auswallen und auf eine leicht mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsfläche legen. Zu höchstens 1cm breiten Streifen schneiden. Ein halbe Stunde antrocknen lassen. Streifen zu kleinen Quadraten schneiden und nochmals ca. 1 Stunde antrocknen lassen.

Das Antrocknen verhindert, dass die Teigstückchen zusammenkleben. Man kann die Crozets auch im Ofen bei 30° etwa 2-3 Stunden trocknen lassen, so werden sie bis zu einigen Wochen haltbar.

Zubereitung Crozets Savoyards

Speck zu schmalen Streifen schneiden, Zwiebel eher grob hacken. In eine trockene, nicht zu heisse Bratpfanne geben und ca. 10 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Zwiebel und Speck sollten weich werden, aber keine Bratspuren zeigen. 1 Ei davon herausnehmen und zur Dekoration beiseite stellen.

Crozets in gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar kochen. Abgiessen und etwas Kochwasser auffangen. Crozets zu den Speckzwiebel geben und vermischen. Reblochon zugeben und vermischen, dabei etwas Kochwasser zugeben, damit der das Gericht schön geschmeidig wird. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anrichten und mit Schnittlauch und dem beiseite gestellten Speck bestreuen.









