

## Rote Beete Essenz mit Nudeltäschle



### Zutaten:

#### für 4 Personen

- 1 Liter gute klare Rinderbrühe vom Tafelspitz
- 500 g rote Beete
- 100 g Zwiebel
- 2 EL Mais- oder Kartoffelstärke
- 100 ml Rotwein
- 2 cl Rotwein- oder Apfelessig
- Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver, Msp. Nelkenpulver
- 1 Prise Zucker
- Petersilie, in Streifen geschnitten
- 250 g Weizenmehl 405er
- 1 Eigelb (Größe M)
- 2 ganze Eier
- 1 TL Öl
- 1 EL Mineralwasser
- 1 TL Salz
- 250 g Rinderhackfleisch
- 50 g Zwiebelwürfel
- 50 g Schwarzwälder Schinken, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL Senf
- 1 TL Majoran, getrocknet
- etwas gemahlener Kümmel
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen



### Zubereitung

Für die rote Beete Essenz die rote Beete schälen und mit einer Reibe grob raspeln und in einen Topf geben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel zur roten Beete geben. Mit der Rinderbrühe auffüllen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Suppe kocht Topfdeckel aufsetzen, den Topf von der Kochstelle ziehen und den Ofen ausschalten. 45 Minuten ziehen lassen, dann die Suppe durch ein feines Sieb

passieren.

In der Zwischenzeit die Stärke in 100 ml Rotwein auflösen und in die Suppe rühren. Die Suppe nochmals aufkochen. Dabei rühren. Mit Essig, Chili, einer Prise Zucker und Nelkenpulver abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller oder Suppenschalen füllen. Ein paar Nudeltäschle in die Suppe setzen, mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Für die Nudeltäschle zunächst aus 250 g Weizenmehl, 1 Eigelb, 2 ganze Eier, 1 TL Öl, 1 EL Mineralwasser und 1 TL Salz den Teig herstellen und mit den Händen oder einer Teigmaschine 10 Minuten gut schlagen. Dann den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Ist der Nudelteig zu fest, dann etwas Wasser zugeben. Wenn er zu nass ist, etwas Mehl zugeben.

Für die Füllung die feinen Zwiebel- und Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Öl 2 Minuten anbraten. Dann geriebenen Knoblauch untermengen und kurz umrühren. Die Zwiebel- und Schinkenwürfel mit Hackfleisch, Semmelbrösel, Majoran, Kümmel, Senf und einem Eiweiß in eine Schüssel geben und gründlich vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Nudelholz dünn ausrollen und halbieren. Die eine Hälfte des Teiges mit verquirltem Ei bestreichen. In Abständen von ca. 4 cm kleine Portionen der Füllung auf den Teig setzen. Die andere Hälfte des Nudelteiges über die Füllung legen und um die Füllung sorgfältig andrücken. Mit einem Nudelstempel oder mit einem Messer die Täschle frei stempeln bzw. schneiden. Die Nudeltäschle in reichlich gesalzenen Wasser einige Minuten bissfest kochen. Dann herausnehmen und mit der roten Beete Essenz anrichten.

Tipp: Das ausgesiebte Gemüse kann mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Essig und Öl zu einem Salat angemacht werden. Abgerundet mit frisch geriebenen Meerrettich, Apfel und Joghurt schmeckt der Salat sehr gut solo oder als Fleischbeilage.