

Frisch gekocht
Freitag, 02.09.2016



Rezept von Andreas Wojta

Gekochter Wadschinken mit Liebstöckeltascherln und Roten Rüben

2 Stunden 45 Minuten/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

1 Wadschinken (ca. 2 kg), 1 Suppengrün (Karotte, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Sellerie), 2 Knoblauchzehen, 1 kleiner Bund Liebstöckel, Suppenpulver (Suppenwürfel), 1 Ei, 2 EL Brösel, 250 g fertiger Nudelteig, 1 kleiner Bund gehackter Liebstöckel, 1 versprudelttes Ei; 2 gekochte Rote Rüben, Tafellessig, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker; 1/4 l Obers, 1 EL Tafelkren, Suppenpulver zum Abschmecken.

Zubereitung

Wasser aufkochen und den Wadschinken einlegen. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen und das Fleisch 1 1/2 Stunden bei moderater Hitze köcheln. Erst dann Suppengrün, Knoblauch, Suppenpulver und Liebstöckel begeben und den Wadschinken in etwa 30 Minuten fertig weich kochen. Das Fleisch aus der Suppe heben, in Klarsichtfolie wickeln und kurz rasten lassen.

Das gekochte Suppengemüse samt dem Liebstöckel in eine Schüssel geben, mit einer Gabel grob zerdrücken. Ei und Brösel zufügen, mit etwas Salz abschmecken.

Den Nudelteig mit Liebstöckel vermengen, dünne Nudelbahnen ausrollen. Eine Seite der Bahn mit versprudelttem Ei bestreichen. In regelmäßigen Abständen kleine Häufchen der Suppengemüsefülle auftragen - eine andere Teighälfte darüber legen und Kreise ausstechen. Die Tascherln in Salzwasser bissfest kochen.

Die noch warmen roten Rüben grob raspeln und mit Tafellessig, Kren, Öl, Salz und Zucker abschmecken.

Obers aufkochen, Kren zufügen und mit Suppenpulver abschmecken.

Rindfleischscheiben mit den Gemüsetascherln, Roter Rübe und Oberskren auf Tellern anrichten.