

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

„Mama-Rauch“-Erdäpfel-Molke-Suppe & Selchfleischtascherl

50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Erdapfel (mehlige Sorte), Salz, Pfeffer, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 100 g Lauch, 3 EL Butter, 1 TL Kümmel, 2 Lorbeerblätter, 1 Liter Gemüse- oder Hühnerfond, 125 ml Schlagobers, 250 ml Molke, 2 EL Apfelessig.

Für die Selchfleischtascherl: Für den Teig: 250 ml Milch, 20 g Butter, Salz, 160 g glattes Mehl, 2 Eidotter, Eiklar zum Bestreichen.

Für die Füllung: 50 g Zwiebeln, 1 EL Schmalz, 200 g Selchfleisch (oder Beinschinken; fein faschiert), 15 g Petersilie (fein gehackt), 1 Msp. Knoblauch (fein gehackt), Salz, Pfeffer.

Außerdem: Schnittlauch, Schnittlauchöl (oder Kräuteröl).

Zubereitung

Den Erdapfel schälen. Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Zwiebel, Lauch, Apfel und Erdapfel in 1 cm-Würfel schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen und das geschnittene Obst und Gemüse darin anschwitzen. Mit Fond aufgießen, salzen, pfeffern, Kümmel und Lorbeerblätter dazugeben. In etwa 10 Minuten weich kochen. Die Lorbeerblätter entfernen. Schlagobers, Molke und Apfelessig einmixen und nochmals nachschmecken.

Für den Brandteig Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren so lange kochen, bis sich der Teig vom Topf löst. In die noch warme Masse die Eidotter einrühren. Den fertigen Teig auf einen Teller geben, mit Folie abdecken und 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, faschiertes Selchfleisch dazugeben und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Die Petersilie und den Knoblauch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen (oder mit einer Nudelmaschine) und beliebig große Kreise ausstechen.

Die Füllung in die Kreismitte setzen, den Teigrand mit Eiklar bestreichen und halbmondförmige Tascherl formen. Den Rand mit einer Gabel ein wenig andrücken oder die Tascherlränder krendeln. In leicht wallendem Salzwasser 10 Minuten kochen.

Die Suppe mit den Tascherln in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Schnittlauchöl garnieren.