

Klare Rote Rübensuppe mit Steinpilz-Teigtaschen

Zutaten für die Suppe:

2 – 3 Rote Rüben
1 kleine Karotte
1 kleine Pastinake
1/4 Knolle Sellerie
1 Stange Staudensellerie
1 Lorbeerblatt
4 Pimentkörner
4 Pfefferkörner
1 EL Zitronensaft
Prise Zucker
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten für den Teig:

400 g glattes Weizenmehl
2 Eigelb
2 EL zerlassene Butter
Prise Salz
125 – 150 ml warmes Wasser
etwas Rapsöl.

Zutaten für die Fülle:

150 g getrocknete Steinpilze
150 g abgetropftes Sauerkraut
1 Lorbeerblatt
2 – 3 Pimentkörner
1 Schuss Rot- oder Weißwein (nach Belieben)
1 EL Butter
1 große Zwiebel
1 El Majoran
Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Vorbereiten

Die getrockneten Steinpilze mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und für zwei Stunden, noch besser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag die Pilze mit ausreichend Wasser (etwa 2,5 cm über den Pilzen) bedecken und eine gute Stunde kochen. Wenn nötig etwas Wasser nachgießen. Die Pilzbrühe wird sowohl für die Suppe als auch für die Fülle verwendet.

Suppe aufstellen

Das Gemüse waschen, putzen und schälen. Die roten Rüben vierteln, Sellerie die anderen Zutaten in größere Stücke schneiden. Das Gemüse mit 1 1/2 Liter Wasser aufsetzen, die Pfeffer- und Pimentkörner und das Lorbeerblatt zugeben und aufkochen und dann bei mittlerer Hitze eine Stunde köcheln lassen.

Teig kneten

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für den Teig mit den Händen oder der Küchenmaschine einen glatten, weichen Teig kneten.

Diesen in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten – bzw. bis zu seiner Weiterverarbeitung – rasten lassen.

Suppe fertigstellen

Das Gemüse abseihen, von den Pilzen 250 ml Kochwasser zur Gemüsebrühe gießen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig abschmecken.

Fülle zubereiten

Die Pilze mit dem Sauerkraut mischen und das Lorbeerblatt und die Pimentkörner zugeben. Aufkochen, einen guten Schuss Wein angießen und etwa 45 Minuten kochen.

Am Ende der Garzeit sollte die Flüssigkeit eingekocht sein. Das Lorbeerblatt entfernen und die Pilz-Sauerkraut-Masse mit dem Stabmixer oder einem Blitzhacker zu einer groben Paste verarbeiten.

Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel etwa 5 Minuten anschwitzen. Die Pilzmasse zugeben und alles etwa 5 Minuten unter Rühren anrösten. Dann die Füllung mit Salz, Pfeffer und dem Majoran abschmecken, zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Teigtaschen herstellen

Den Teig mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn ausrollen. In zirka 4 x 4 cm große Quadrate schneiden, etwas Fülle darauf geben und zu Dreiecken zusammendrücken, anschließend die Ecken zusammenfügen.

Dabei immer nur kleine Teigmengen auswalken, damit der Teig nicht austrocknet und gut zusammenhält. Der Rest wartet unter dem feuchten Tuch auf seinen Einsatz.

Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser, nachdem sie an die Oberfläche gestiegen sind, noch 3 Minuten gar ziehen lassen.

Die Suppe erhitzen und gemeinsam mit den Teigtaschen servieren.