

Rote Beete Suppe mit Pilz-Öhrchen

Polnischer Rezept: Barszcz z uszkami

Rote Beete Suppe

1,5 Kg Rote Beete, 1 Möhre
1 Bund Petersilie, 1/2 Sellerie
1 EL Butter, 1 Bund Lauch
1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch
Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Zucker,
Essig, Piment, Majoran

So bereiten sie die Suppe zu:

Das Gemüse waschen, alles in Stücke schneiden und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Fügen Sie etwas Essig, 3-4 Pimentkörner, 2-3 Lorbeerblätter, eine Prise Zucker hinzu und kochen Sie alles bei mittlerer Hitze. In der Zwischenzeit können Sie die Zwiebel, den Lauch und den Knoblauch in etwas Butter dünsten und anschließend Alles in die Suppe hineingeben. Zuletzt die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Am nächsten Tag schmeckt es noch besser! ♡

Pilz-Öhrchen (mit Pilzen gefüllte Teigtaschen)

Teig: 250 g Mehl, 2/3 Glas Wasser, 2 TL Öl, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz

Füllung: 250g getrocknete Pilze oder Champignons, 1 Zwiebel, 1 TL Butter, 1 TL Semmelbrösel, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer

So bereiten sie die Teigtaschen zu:

Die getrockneten Pilze die Nacht über in Wasser einweichen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Pilze klein schneiden und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchbraten. Wenn die Füllung etwas erkaltet ist, die Semmelbrösel und das Eiweiß hinzugeben und die Masse gut miteinander vermischen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel füllen in der Mitte eine kleine Kuhle formen, in welche Sie das Salz, Eigelb, Öl und Wasser geben. Daraus können Sie nun einen glatten Teig kneten. Nachdem Sie den Teig ausgerollt haben, schneiden Sie kleine Quadrate aus. Auf die Mitte der Quadrate verteilen Sie etwas von der Pilzfüllung und verschließen den Teig nun zu Dreiecken. Die zwei sich gegenüberliegende Seiten drücken Sie nun zusammen und es entsteht die Öhrchenform. Die Teigtaschen in gesalzenem Wasser kochen bis sie an die Oberfläche kommen, danach noch ca. 2 - 3 min weiterkochen und herausnehmen. Nun können Sie Ihre Pilz-Öhrchen in die Rote Beete Suppe legen und die polnische, traditionelle Spezialität genießen.



Mira Sobek