

Borschtsch mit Maultaschen

Kategorien: Suppe, Eintopf, Maultaschen, Russland

Zutaten für: 4 Portionen

GEMUESEBRUEHE

6	groß.	Rote-Bete-Knollen
2	mittl.	Zwiebeln
2		Porreestangen
2		Lorbeerblaetter
2	groß.	Moehren
1		Petersilienwurzel
1/4		Sellerieknolle
10	Gramm	Getrocknete Steinpilze
50	Gramm	Butter

MAULTASCHEN

50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
2		Zwiebeln, gewuerfelt
1	Essl.	Butter
2		Matjesfilets
2		Hartgekochte Eier
		Feingewuerfelt
		Salz, Pfeffer
125	Gramm	Mehl, Type 405
1	Essl.	Olivenoel
1		Ei

ERFASST *RK* VON ILKA SPIESS

-- Magazin STERN

Anleitung:

Zutaten fuer die Bruehe putzen, kleinschneiden, in Butter kurz anduensten, mit zwei Liter kaltem Wasser auffuellen und etwa 30 Minuten kochen. Salzen und durch ein Sieb giessen.

Pilze ueber Nacht einweichen, im Pilzwasser weichkochen, hacken.

Zwiebelwuerfel in Butter goldgelb braten. Kleingeschnittenen Matjes, Pilze und Eiwuerfel dazugeben, mischen, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Fuer den Teig Mehl, 50 ml Wasser, Oel und Salz verkneten, etwas ruhen lassen, dann duenn ausrollen und Kreise (6 cm Durchmesser) ausstechen.

Farce in jede Mitte setzen, Raender mit verquirltem Ei bestreichen, zu Halbmonden falten, zudruecken.

Maultaschen in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberflaeche schwimmen. In tiefe Teller legen und mit Bruehe uebergiessen.