

Schwarzwurzelbandnudeln mit Hackfleischklösschen und ...

Kategorien: Gemüse, Schwarzwurzel, Nudeln, Hackfleisch

Zutaten für: 2 Personen

500	Gramm	Grosse Schwarzwurzeln
250	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
1		Ei
1		Broetchen
1		Schalotte; fein geschnitten
250	ml	Gemuesebruehe
125	ml	Sahne
1/2	Teel.	Anis; gemahlen
2	Essl.	Pernod
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Essig
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Das Broetchen in etwas Gemuesebruehe einweichen. Eine Schuessel mit Eiswasser vorbereiten, Essig und 1 EL Mehl hineingeben. Die Schwarzwurzeln waschen, schaelen, mit einem Sparschaeler Laengsstreifen abziehen und in das Eiswasser legen. Das eingeweichte Broetchen ausdruecken, mit Hackfleisch, Ei und der Haelfte der Schalottenwuerfel vermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Msp. Anis wuerzen.

Die Butter zerlassen und die restlichen Schalottenwuerfel glasig duensten. Die Schwarzwurzelstreifen dazugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen und gut duensten. Mit Pernod abloeschen, mit Gemuesebruehe auffuellen und restlichen Anis unterruehren. Von dem Hackfleischteig Kloesschen abstechen, diese auf die Schwarzwurzeln geben und zugedeckt ca. 10 Minuten bei geringer Hitze garen.

Die Schwarzwurzelnudeln und Kloesschen auf Tellern anrichten. Zum Garfond die Sahne geben und nochmals aufkochen. Abschmecken, evtl. noch etwas Pernod und Anis zugeben und die Sauce zu den Schwarzwurzelbandnudeln reichen.

: O-Titel : Schwarzwurzelbandnudeln mit Hackfleischklösschen und
Pernod- Anis-Sauce