

Wurst - Nudelbeutelchen mit Schnittlauch - Sahnesauce

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Nudeln, Küche, Warm

Zutaten für: 1 Rezept

100		Lyoner Fleischwurst
100		Blutwurst
150		Mehl
1		Ei
		Salz und Pfeffer
1	Bund	Petersilie
100		Doppelrahm-Frischkäse
1		Fleischbrühe
200		Schlagsahne
1		Heller Saucenbinder
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Mehl, Ei, 2 - 3 Esslöffel kaltes Wasser und 1/2 Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wurst in Würfel schneiden. Petersilie hacken. Wurst, Petersilie und Frischkäse vermengen.

Nudelteig sehr dünn ausrollen und in 12 (10 x 10 cm große) Quadrate schneiden. Füllung daraufgeben und zu kleinen Beutelchen zusammenbinden. Mit Schnittlauch umwickeln. In 3/4 Liter kochende Brühe geben und bei schwacher Hitze 2 - 3 Minuten garziehen lassen.

Sahne und restliche Brühe zum Kochen bringen und etwas einkochen lassen. Saucenbinder einrühren. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurstbeutelchen mit der Sauce zusammen anrichten.