Weihnachten Rezepte

Gefüllte Nudelsterne (Suppeneinlage)

Gattung: Backen, Füllung, Nudel, Pilze, Teig, Weihnachten

NUDELTEIG

150 g	Mehl	3	Eier a 50-60 g
150 g	Hartweizengriess		Salz
Ö	l; einige Tropfen		Muskat

FÜLLUNG

1/2	Zwiebel; fein gewürfelt		Salz
50 g	Champignons		Pfeffer
	Petersilie, frisch		Muskat
1	Ei		Butter
	Semmelbrösel		

AUSSERDEM

1	Liter Rinderbrühe, kräftig		Schnittlauch; zum Bestreuen
1	Eigelb; zum Bestreichen		

Einen Nudelteig aus Mehl, Griess (evt. in der Getreidemühle fein gemahlen), Eiern, ein paar Tropfen Öl, etwas Salz und Muskat herstellen. Wenn man bunte Nudeln zubereitet, wird die Menge der Flüssigkeit von der Ei menge abgezogen. Nudelteig, welcher mit der Nudelmaschine bearbeitet wird, braucht nicht so lange geknetet zu werden wie einer, der mit dem Nudelholz ausgerollt werden soll. Letzterem können zur besseren Bearbeitung ein paar Tropfen Öl mehr beigemischt werden. Nudelteig nicht mit normalem Mehl, sondern mit Wiener Griessler bestäuben (zieht keine Feuchtigkeit). Füllung: Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlaufen lassen, die Zwiebel glasig dünsten, die Champignons dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und kalt stellen. Brösel, Ei und gehackte Petersilie unter die kalte Masse rühren und nochmals abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen (Nudelmaschine bis Stufe 7) und mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. Auf der Hälfte der Sterne mit einem Teelöffel die Champignonmasse verteilen. Die Zacken mit Eigelb einstreichen, einen Stern darauf legen und etwas andrücken. Die Sterne in Salzwasser ca. 4 Minuten köcheln und in der Suppe anrichten. Mit etwas Schnittlauchröllchen bestreuen. Anmerkung: Die Sterne können auch mit anderen Füllungen wie Kalbsbrät, Weisswurstbrät etc. gefüllt werden.