

thermomix
VORWERK





ROTE-BETE- SPÄTZLE

mit *Wirsing-
Geschnetzeltem*



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 5 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

Spätzle-Teig		150 g	Zwiebeln, halbiert
500 g	Weizenmehl Type 550	2 Stk.	Knoblauchzehen
5 Stk.	Eier	500 g	Schweinefleisch, sehnenfrei, geschnetzelt (3 cm)
2 TL	Salz und etwas mehr zum Kochen	440 g	Wasser, davon 40 g kalt, zum Anrühren
½ TL	Muskat	200 g	Sahne
1 TL	Pfeffer	200 g	Crème fraîche
3 TL	Rote Bete Pulver (optional)	2 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüse- brühe (für je 0,5 l)
200 g	Rote-Bete-Saft	½ TL	Zitronenschale, gerieben
Wasser zum Kochen		½–1 TL	Oregano (optional)
Wirsing-Geschnetzeltes und Fertigstellung		20 g	Speisestärke
500 g	Wirsing, entstrunkt, in Stücken (3 cm)		
10 g	Öl		

Spätzle-Teig

1. Mehl, Eier, Salz, Muskat, Pfeffer, Rote-Bete-Pulver und Rote-Bete-Saft in den Mixtopf geben, **Pürieren**  **/1 Min.**, mit dem Spatel nach unten schieben, erneut **Pürieren**  **/30 Sek.** und umfüllen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Mixtopf spülen.

Wirsing-Geschnetzeltes und Fertigstellung

2. 300 g Wirsing in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in den Varoma-Behälter umfüllen.
3. 200 g Wirsing in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 4** zerkleinern, in den Varoma-Behälter zum zerkleinerten Wirsing umfüllen, mit 1 TL Salz und 0.5 TL Pfeffer würzen und vermischen.
4. Öl, Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben, dann **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.

Fast fertig!

- 5.** Geschnetzeltes, 400 g Wasser, Sahne, Crème fraîche, Gewürzpaste, Zitronenschale, Salz, Oregano und Pfeffer zugeben, mit dem Spatel vermischen, Varoma aufsetzen, verschließen und **18 Min./Varoma/↻/Stufe 1** garen.

In dieser Zeit Spätzle-Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken - die Spätzle sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen - und mit einem Schaumlöffel aus dem siedenden Wasser nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und in eine Servierschüssel umfüllen. Speisestärke mit 40 g Wasser verrühren. Varoma absetzen.

- 6.** Angerührte Speisestärke in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen, **3 Min./Varoma/↻/Stufe 0.5** kochen und Varoma absetzen. Wirsing-Geschnetzeltes und Rote-Bete-Spätzle anrichten und servieren.



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**