

Quarkknockerl mit Rote-Bete-Gemüse an Meerrettich-Schnittlauch-Soße



Das brauchst du:

Für die Quarkknockerl:

600 g durchgedrückte Pellkartoffeln
200 g Magerquark (am besten
durch ein Küchentuch trocken gedrückt)
1 ganzes Ei
3 Eigelbe
100 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
1 Teelöffel Kurkuma
500 ml Orangensaft
1 Esslöffel Kartoffelmehl

Für das Rote-Bete-Gemüse:

500 g gekochte und geschälte
Rote Bete
1 Zwiebel
100 ml Orangensaft
gemahlene Kümmel , gemahlene Anis,
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Für die Meerrettich-Schnittlauch-Soße:

500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
50 g Butter
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Sahnemeerrettich aus dem Glas
Schnittlauch
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

So machst du's richtig:

- 1.) Koche die Kartoffeln, pelle sie und drücke sie durch eine Kartoffelpresse.
- 2.) Gib den Quark, die Eier, die Eigelbe, einen Großteil des Mehls und das Kartoffelmehl dazu und knete das Ganze zu einem geschmeidigen Teig, der so griffig ist, dass du daraus Nockerl stechen kannst.
- 3.) Würze mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zucker.
- 4.) Stelle einen Topf mit reichlich Salzwasser auf und bring es zum Kochen.
- 5.) Gib den Orangensaft dazu.
- 6.) Steche nun mithilfe eines Löffels und deiner Hand Nockerl ab und gib sie in das Wasser. **Du musst darauf achten, dass das Wasser nur noch „simmert“, also nicht mehr richtig aufkocht, sonst zerfallen deine Nockerln.**
- 7.) Lass die Nockerln nun für 20 Minuten simmern.
- 8.) Koche nun die Rote Bete und schneide sie in Scheibchen.
- 9.) **Nimm dazu Gummihandschuhe und gib auf das Schneidebrett unbedingt etwas Frischhaltefolie, denn die rote Farbe bleibt auf Hand und Brett für ewig haften.**
- 10.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 11.) Dünste die Zwiebelwürfelchen mit etwas Öl in einer Pfanne an.
- 12.) Gib die Rote Bete dazu.
- 13.) Lösche mit 100 ml Orangensaft ab.
- 14.) Würze mit Kümmel, Anis, Salz, Pfeffer und etwas Zucker.
- 15.) Lass das Ganze reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr da ist.
- 16.) Mache nun die Meerrettich-Schnittlauch-Soße: Knete die weiche Butter und den Esslöffel Mehl gut zusammen.
- 17.) Koche nun in einem Topf die Gemüsebrühe auf.
- 18.) Gib nun die Mehlbutter hinein und rühre ständig!
- 19.) Gib den Meerrettich hinein.
- 20.) Würze mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker.
- 21.) Schneide den Schnittlauch in Röllchen und gib ihn in die Soße.
- 22.) Richte alles schön auf einem Teller an.