

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Fleischnaka mit Salat

Zutaten für den Nudelteig:

400 g doppelt gemahlenes Hartweizenmehl
200 ml Wasser
1 TL Salz

Für die Füllung:

400 g gekochtes Rindfleisch (aus der Suppe)
400 g Schweineschulter (roh)
2 Eier
2 Schalotten
2 Karotten
1 Stange Lauch
3 Knoblauchzehen
Semmelbrösel
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter und Öl
Fleischbrühe
100 ml Weißwein (Riesling oder Sylvaner)

Zubereitung

Die Zutaten für den Nudelteig miteinander vermischen und mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten, dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank für ca. 2 Std. rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und mit folgender Füllung bestreichen:

Das gekochte Rind- und das rohe Schweinefleisch zusammen mit den Schalotten durch den Fleischwolf lassen. Die Karotten würfeln und vom Lauch nur das Weiße in feine Ringe schneiden und mit den Eiern unter das Fleisch mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Eventuell mit etwas Semmelbrösel andicken.

Die Teigplatte mit der Füllung aufrollen und am Ende mit Wasser verschließen. Von dieser Rolle ca. 4 cm dicke Scheiben abschneiden. In einem Öl-Buttergemisch anbraten. Die Schnaka sollen gut braun werden. Mit Fleischbrühe und Weißwein auffüllen und ca. 30 Minuten schmoren.