

Soupe aux beignets de Soabie

Schwäbische Krapfensuppe

Recette proposée par : Gérard Cardin

Rezept vorgeschlagen von: Gérard Cardin

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 2 œufs
- 1/2 tasse d'eau froide
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

1 oignon, 2 poireaux, 4 pts pains rassis, 4 cuil à soupe de beurre
1 bouquet de ciboulette, 1 bouquet de persil, sel, poivre, noix de muscade, 2 œufs, 2 jaunes.

Préparation de la recette :

Travailler une pâte avec la farine, les œufs et l'eau. La pâte doit être lisse. Saler légèrement, envelopper la pâte dans un torchon et laisser reposer une heure.

Eplucher l'oignon et nettoyer le poireau, les couper en fines lamelles. Couper le pain en petits cubes, le faire rissoler (blond) dans la moitié du beurre. Faire suer le poireau et l'oignon dans le reste du beurre. Mélanger les herbes et le pain avec l'oignon et le poireau. Assaisonner avec du sel, poivre, noix muscade.

Battre les œufs, les incorporer à la farce, laisser reposer puis malaxer. Mélanger les jaunes avec l'eau. Sur un plan de travail étaler la pâte finement, couper des carrés de 10 cm.

Déposer au milieu un peu de farce. Badigeonner les bords de jaune d'œuf et plier. Les mettre dans l'eau bouillante, laisser « frémir » 5 minutes. Les servir dans un bon bouillon saupoudré de ciboulette.



Kochzeit: 5 Minuten

Zutaten (für 4 Personen):

Für den Nudelteil :

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- ½ tasse Warmes Wasser
- 1 Prise Salz



Für die Füllung:

1 Zwiebel, 2 Stangen Lauch, 4 Brötchen, 4EI Butter, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eier, 2 Eigelb.

Zubereitung:

Mehl mit Eiern und dem Wasser zu einem Teig verarbeiten.

Leicht salzen, den Teig in ein Tuch einschlagen und 1 Stunde ruhen lassen. Zwiebeln und Lauch entsprechend putzen, waschen und in dünne Streifenschnitten. Brötchen würfeln und mit der Hälfte des Fetts goldgelb rösten. Lauch und Zwiebel in dem restlichen Fett glasig schwitzen. Die verlesenen, gewaschenen und geschinttenen Kräuter mit den Brötchen zur Zwiebel- Lauch- Masse geben. Mit Salz Pfeffer, Muskat würzen. Die Eier verquirlen, zur Masse geben, stocken lassen und dann gut durcharbeiten. Eigelb mit Wasser verrühren.

Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünns ausrollen, Quadrate ausschneiden (Kanten 10cm)

In die Mitte eines Quadrates etwas Zweibelmasse verteilen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen. In kochendes Salzwasser geben, 5 Minuten ziehen lassen. In Fleischbrühe mit Schnittlauch bestreut servieren.

