



RINDERBOUILLON MIT ROTE BETE STREIFEN UND QUARKNOCKEN



Rezept für 4 Personen

JOHANN LAFER REZEPTE

Zutaten

Zubereitung:

1 Rote Bete
2 EL Olivenöl
einige Balsamico
Spritzer

Die Rote Bete schälen. Zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Diese in heißem Olivenöl anbraten und mit Balsamicoessig besprühen.



120 g Quark, 20% Fett
1 Eigelb
10 g Butter
20 g Mehl
Salz
Muskatnuss

Den Quark mit Eigelb, weicher Butter und dem Mehl verrühren. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Mit zwei Teelöffeln Nocken formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.



800 ml kräftige Rinderbouillon
2 EL Schnittlauch,
geschnitten

Die Rinderbouillon erhitzen. Die Rote Bete Streifen und die Nockerln in den Tellern verteilen. Die Suppe darüber geben und mit etwas geschnittenem Schnittlauch servieren.

© 2004 Johann Lafer

Johann Lafers Rezepte

Profi-Küchenhelfer, mit denen Johann Lafer erfolgreich arbeitet:

Schäler
Messer
Gewürzmühle
Stielkasserolle
Schüssel
Pfanne



Balsamico Essig



Johann Lafer präsentiert seine Gerichte auf Geschirr von Villeroy & Boch.



Johann Lafer entwickelt und optimiert seine Gerichte in einer Küche von allmilmö.