

Hier und heute



Nudelsuppe mit Einlage

Wenn es draußen ungemütlich ist und uns die Erkältung plagt, ist Zeit für Omas Geheimwaffe: Eine köstliche heiße Nudelsuppe mit Geflügelfleisch. Sternekoch Alexander Wulf zeigt, wie Sie Hühnerbrühe und Suppennudeln ganz einfach selbst machen.

Das Rezept

Von Alexander Wulf, für zwei Personen

Zutaten für die Geflügelbrühe

- 2 Geflügelkeulen
- 1 l Wasser
- 1 Zwiebel
- ¼ Sellerie
- 1 Karotte
- ½ Stange Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Petersilie und Dill für die Garnitur

Zutaten für die Suppennudeln

- 3 Eier
- 300 g Mehl
- etwas Wasser
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen mit den Gewürzen im Wasser zum Kochen bringen. Lauch in grobe Scheiben schneiden. Zuvor abgeflämmt oder scharf angebraten, schmeckt er noch aromatischer.

Nach 30 Minuten Kochzeit das zerkleinerte Gemüse zum Fleisch in den Topf geben und für weitere, circa 20 Minuten sieden lassen, die letzten fünf Minuten kochen lassen. Zwischendurch das ausgetretene Eiweiß abschöpfen.

Alle Zutaten für die Suppennudeln miteinander vermengen und gut durchkneten. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu sehr dünnen Platten ausrollen, mit Mehl bestäuben und in dünne Nudeln schneiden.

Den Fond passieren. Hähnchenkeulen herausnehmen und Fleisch kleinzupfen. Den Fond nochmals aufkochen. Die Nudeln hineingeben und für zwei Minuten in der Suppenbrühe kochen lassen. Anschließend das gezupfte Fleisch hinzufügen. Zum Servieren die Suppe mit Petersilie und Dill verfeinern, frischgemahlene Pfeffer drüber geben und heiß genießen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.