

Parmesan-Nudeln in Hühnersuppe

Zutaten für 8 Portionen:

400 g Semola di Grano Duro
(italienisches Hartweizenmehl)
1 Ei
etwa 150 ml Wasser (siehe Tipp)
1/2 TL Salz
8 EL frisch geriebener Parmesan

Für die Hühnersuppe:

3 L Hühnerbrühe nach unserem Rezept
200 g Möhren
Petersilie zur Garnierung



Zubereitung:

Zubereitung des Nudel-Teiges von Hand :

1. Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen.
2. Etwas Wasser in die Mulde geben, mit einer Gabel in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unter rühren.
3. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her ein rühren. Weiter Wasser zugeben.
4. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.
5. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen,
6. Dann mit dem Handballen.
7. Die Teigkugel weiter kneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

Möglichst eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Und mit den Knethaken des Handrührgerätes:

Neuerdings mache ich den Nudelteig mit den Knethaken des Handrührgerätes wie folgt:

Das abgewogene Mehl kommt in die Rührschüssel des Handrührgerätes, dazu das Salz.

Dann gebe ich unter Rühren mit dem Handrührgerät nach und nach das Wasser zu. Es müssen kleine, feuchte Klumpen entstehen. In der Schüssel dürfen keine trockenen Krümel oder Mehreste bleiben! Sonst etwas Wasser (Teelöffelweise) zugeben. Je nach Qualität des Mehles sind eventuell 20 ml Wasser zusätzlich erforderlich. Dann kommen diese feuchten Krümel auf das Nudelbrett und es geht bei Punkt 5. weiter.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Maultaschen > Rezept : Parmesan-Nudeln

Zubereitung der Parmesan-Nudeln:

Den Teig in 4 Teile teilen und drei davon wieder in Klarsichtfolie einpacken und zurück in den Kühlschrank geben. Die erste Teigkugel auf dem Nudelbrett rechteckig dünn auswellen. Die Hälfte der Nudelplatte mit 2 EL Parmesan gleichmäßig bestreuen. Die andere Hälfte der Nudelplatte darüber klappen. Dann die Nudelplatte möglichst dünn auswellen. Die Nudelplatte von einer Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer in etwa 8 mm breite Scheiben schneiden. Diese sofort entrollen und auf einem Brett auslegen – oder auf dem Nudelständer aufhängen.

Mit den anderen drei Teigkugeln genau so verfahren.

Die Nudeln sofort in der Hühnerbrühe kochen. Je nach Dicke sind sie in 2 bis 4 Minuten gar. Die Hühnerbrühe wird vorher mit den klein gewürfelten Karotten gekocht, bis die Karotten bissfest gar sind. Die Hühnersuppe mit Parmesan-Nudeln mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp vom Kochbär : Nudeln ganz ohne Ei sind nicht so fest (mancher empfindet sie bereits "matschig"). Mein Lieblings - Nudelteig enthält deshalb 1 Ei pro 300 g oder 400 g Semola di grano duro - dafür natürlich etwas weniger Wasser! Ich gebe zuerst das Ei in den Messbecher und fülle dann auf die 200 ml Wasser (bei 400 g Semola di Grano duro) auf.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE