

Schnelle Hochzeit-Suppe mit Farfalle

Für zwei Personen

Für die Essenz:

Karkasse, Abschnitte vom Perlhuhn	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Stange Lauche
$\frac{1}{2}$ Staudensellerie	1 große Zwiebel	2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren	Salz	

Für die Einlage:

1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
-----------	----------------------------

Für die Nudeln:

200 g Mehl, Type 00	2 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl
1 Prise feines Salz		

Für die Essenz:

Die Karkasse des Huhnes mit einem Beil grob zerteilen und mit den Abschnitten in einem Topf mit etwa 1 $\frac{1}{2}$ Litern Wasser bedecken. Die Suppe auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in grobe Ringe schneiden. Staudensellerie waschen, trocknen, vom Ansatz schneiden und grob zerteilen.

Karotten und Lauch mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren zum Suppenansatz geben und kräftig aufkochen.

Die Zwiebel abziehen und mittig halbieren. In einer Pfanne ohne Öl die beiden Hälften kräftig auf der Schnittfläche etwa 5 Minuten schwarz anbraten.

Die Zwiebelhälften zum Suppensatz geben und mitkochen.

Die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelsons Profi-Tipp: Lassen Sie der Suppe ruhig etwas Zeit und kochen Sie diese sanft auf mittlerer Hitze für etwa 1 Stunde. So entfaltet sich der Geschmack des Huhnes und des Suppengrüns besser. Außerdem verhindern Sie so eine Trübung der Hühnersuppe.

Für die Einlage:

Die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch vom Ansatz und der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Die Karotten etwa 4 Minuten, den Lauch ca. 2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Für die Nudeln:

Das Mehl mit den Eiern, Salz und Olivenöl zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Mit einem runden Ausstecher einige Kreise ausstechen, an zwei gegenüberliegenden Stellen die Rundung wegschneiden und die Nudeln in der Mitte zu Farfalle zusammendrücken.

Die Nudeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten al dente garen.

Tipp: Stechen Sie die Farfalle mit einem gezackten Ausstecher aus, um ein besseres Riffelmuster an den Seiten zu kreieren.

Die Nudeln mit der Suppeneinlage in einem tiefen Teller anrichten, die Suppe aufgießen und servieren.

Nelson Müller am 08. September 2017