

Nudeln Rezepte

Lammfleischsuppe Mit Nestnudeln

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Fleisch, Suppe, Lamm

1	kg	Lammfleisch	1	Petersilienwurzel
2	Liter	Wasser	1	Liebstockelblatt
		Salz	2	Peperoni
		Pfeffer	1	Bund Petersilie
1		Lauchstange	1	Lorbeerblatt
2		Karotten	2	geh. TL Kreuzkümmel
2		Zwiebeln	2	Nelken
1/2		Sellerieknolle		

Das Fleisch waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten kräftig kochen lassen, damit sich die Poren schließen. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen.

Inzwischen Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Peperoni waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Karotten und Zwiebeln schälen. Karotten in halbe Scheiben schneiden, Zwiebeln vierteln. Sellerie und Petersilienwurzel schälen und grob schneiden. Liebstockel und Petersilie waschen, trocknen und grob hacken.

In einem Topf das Gemüse mit kaltem Wasser aufsetzen, mit Salz, Pfeffer und das Gemüse zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren. Das aufgekochte Fleisch zu dem Gemüse geben und ca. 90 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, mit Salz und Pfeffer eventuell nachwürzen. Das Fleisch wieder in die Brühe geben.

Die Nestnudeln (*) für 5 Minuten in die Brühe geben, danach mit einem Schaumlöffel die Nudelnester auf den Tellern anrichten, Brühe und Fleisch darüber geben und servieren.

(*) Die Nestnudeln werden im Buch nicht in der Zutatenliste erwähnt. Da aber auch keine Zubereitung der Nudeln angegeben ist, vermute ich, dass es sich hierbei um ein Fertigprodukt handelt.