

# winterminestrone für 4



## für den fond:

- 1 suppenhuhn ( ca. 1Kg ) oder 2kg hühnerkarkassen
- 3 gemüsezwiebeln,grob gewürfelt
- 3 karotten, grob geschnitten
- ½ stange lauch, grob geschnitten
- ½ kleine sellerieknolle, grob gewürfelt
- 5 knoblauchzehen; 1 el wacholderbeeren, 1 lorbeerblatt
- 1/2 l trockenen weisswein

## für die einlage:

- 1 rote & 1 grüne paprika
- 1 grosse zucchini
- 2 grosse kartoffeln ( festkochend )
- 1 stange lauch
- 5 karotten
- 100g zuckerschoten
- 1 bund grünen spargel
- 100g italienische weisse bohnen ( aus dem glas )
- 100g italienische dunkle bohnen ( aus dem glas )
- cherrytomaten
- 2 zitronen

## für die nudeln :

- 150g weizenmehl
- 100g hartweizengries
- 6 eigelb & 2 ganze eier
- etwas olivenöl
- verschiedene frische kräuter ( thymian; minze; basilikum, majoran )

## zum abschmecken:

- salz, pfeffer, tomatenmark, butter, weisswein,geschnittener schnittlauch,parmesan

wie sooft, sind nationalgerichte ein arme leute essen, soll heissen: aus der not heraus wurden zutaten benutzt, die vorhanden waren & daraus etwas zubereitet. im laufe der zeit, wurden diese gerichte modifiziert & heute sind sie in der regel eine delikatesse, teuer, aufwendig zu kochen & daher sensationell. die spanische paella ist so ein gericht, das französische hühnchen "marengo" oder eben die italienische minestrone. isch liebe sie, weil wir heute natürlich auch im winter eine riesen auswahl an gemüsen haben & diese speise einen nachhaltigen eindruck auf kopf, herz & seele hinterlässt...sie einfach einen eintopf zu nennen, wäre fatal !

die zubereitung des fonds, sollte einen tag vorher erfolgen, da die brühe dann genügend zeit hat zu kräften zu kommen, auszuruhen & - was am wichtigsten ist – sie kann am nächsten tag entfettet werden....alle zutaten von oben in einen grossen,

hellen ! topf geben, mit wasser auffüllen & kalt auf grosser flamme aufsetzen. sobald der fond anfängt zu köcheln, die flamme auf kleinste stufe stellen & das ganze ca. 2 stunden köcheln , auskühlen lassen & anschliessend vorsichtig durch ein sieb passieren.

über nacht kühl stellen.

den nudelteig sehr gut verkneten; er darf nicht zu feucht & nicht zu trocken sein...1stunde ruhen lassen...während der teig ruht

die gemüse waschen, ggffs. schälen & in mundgerechte stücke, würfel oder scheiben schneiden. alles zusammen, dem unterschiedlichem garpunkt nach ,in butter anschwitzen, kräftig würzen & mit etwas weisswein al dente dünsten; anschliessend die gemüse in dem fond auskühlen

& über ein sieb abtropfen lassen.

die kartoffeln in würfel schneiden oder mit dem kugelausstecher kugeln, kochen.

die bohnen mit wasser abspülen , abtropfen lassen & mit den gemüsen & kartoffeln vermengen.

mit einer nudelmaschine ( oder nudelholz ) ca. 2mm dicke teigblätter herstellen.

nun in jeweils 2 teigblättern die sauberen kräuterblätter einlegen & nochmals durch die maschine jagen bzw. ausrollen. aus den fertigen kräuternudelplatten formen eurer wahl schneiden

( rund, eckig, tagliatelle, papadelle...etc ) & in salzwasser blanchieren.

die degrassierte brühe um ¼ reduzieren mit salz, pfeffer & tomatenmark abschmecken.

in einen suppenteller 3-5 zitronenfilets geben & die gemüseeinlage & nudeln darauf geben. jetzt die knallheisse brühe hinzugeben & mit geschnittenem schnittlauch & gehobeltem parmesan bestreuen.....sensationell.

dazu ein selbstgebackenes kräuterbrot mit zitronenzeste aromatisiert.....dafür lasse ich ein rinderfilet liegen, wirklich.

& daran denken...



! bon profit !