Nudeleintopf mit Hühnerfleisch

Kategorien:	Geflügelgerichte, Nudelgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Suppenhuhn
250 g Bandnudeln
1 roter oder gelber Paprika
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
Champignons
1 Schüsserl Brunnenkresse
2 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
4 Nelken
30 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Eine Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken.
Das Suppenhuhn von innen und außen waschen und in ca. 2 Liter leicht gesalzenem Wasser zusammen mit dem Suppengrün, den Pfefferkörnern und der gespickten Zwiebel langsam zum Köcheln bringen.
Bei kleiner Hitze ca. 1½-2 Std. köcheln lassen.
Das Suppenhuhn aus der entstandenen Suppe nehmen und abkühlen lassen.
Die Suppe durch ein Sieb seihen und wieder leicht köcheln lassen.
Die Bandnudeln nach Anweisung kochen, doch von der Kochzeit ca. 1 Minute abziehen, damit die Nudeln noch den richtigen Biss bis zur Fertigstellung unseres Nudeleintopfes haben.
Die Nudeln über einem Sieb abgießen und gut kalt abschrecken.
Die zweite Zwiebel schälen und fein hacken.
Die Paprika, die Champignons und den Lauch halbieren, putzen, gründlich waschen und in

schmale Streifen schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel, Paprika-, Champignons-, und Lauchstreifen darin andünsten.
Alles zusammen in die Suppe geben.
Das Huhn enthäuten und das Fleisch absuchen.
Das Hühnerfleisch ebenfalls in Streifen schneiden und zusammen mit den Nudeln in der Suppe erwärmen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Brunnenkresse garnieren.