

Unsere köstliche Heimat | Altmärkische Nudel-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Beinscheibe oder Hohe Rippe vom Rind
- 1 gehäufter EL Salz
- 8 – 10 Pfefferkörner
- Suppengrün (Sellerie und Porree)
- ca. 3 kg Gemüse nach Belieben und Saison für die Einlage (z. B. Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Spargel, nur keine Bohnen!)
- gehackte Petersilie

Für die Nudeln:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Msp. Salz
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 2 ganze Eier
- 2 große EL Wasser
- alternativ kann man auch 250 g Bandnudeln nehmen

Zubereitung:

Das Fleisch mit den Gewürzen ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze in 4 Litern Wasser garen. Anschließend das geputzte und zerkleinerte Suppengrün hinzufügen und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann das Fleisch herausnehmen und kleinschneiden. Die Brühe abseihen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen.

Das geputzte und vorbereitete Gemüse in der Hälfte der Brühe garen. Es soll weich sein, aber noch Biss haben. Dabei das festere Gemüse zuerst und Blumenkohl und Erbsen erst 5 – 10 Minuten später hinzufügen. Wenn das Gemüse gar ist, das geschnittene Fleisch hinzufügen und kurz aufkochen.

In der restlichen Brühe die Nudeln garen. Zubereitung siehe unten!

Zum Schluss beides zusammen in einen großen Topf geben und vorsichtig vermengen. Die Suppe abschmecken und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitung der hausgemachten Nudeln:

Mehl und Gewürze gut vermengen. Eier aufschlagen und das Wasser dazugeben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und so lange kneten, bis er nicht mehr klebt. Je nach Größe der Eier noch ein wenig Mehl zugeben.

Den Teig ca. 2 – 3 mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf Tüchern in der Sonne trocknen lassen. Alternativ kann der Teig auch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gegeben und im Backofen bei 50 °C getrocknet werden. Dabei den Teig mehrmals wenden.

Ist der Teig oberflächlich trocken, ihn in 4 cm breite Streifen schneiden. Diese zu zweit oder dritt übereinanderlegen und, je nach Belieben, in 5 – 6 mm lange Streifen schneiden. Danach die Bandnudeln noch einmal nachtrocknen lassen. Das noch anhaftende lose Mehl abschütteln. Das geht am besten mit einem groben Sieb.

Nun die Nudeln zum Garen in die Brühe geben.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 23.08.2014

Region: Sachsen-Anhalt